Л. Ф. Артюх

УКРАЇНСЬКА НАРОДНА КУЛІНАРІЯ

АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНСЬКОЇ РСР
ІНСТИТУТ МИСТЕЦТВОЗНАВСТВА,
ФОЛЬКЛОРУ ТА ЕТНОГРАФІЇ
ім. М. Т. РИЛЬСЬКОГО

Л. Ф. Артюх

УКРАЇНСЬКА НАРОДНА КУЛІНАРІЯ

(Історико-етнографічне дослідження)

КИЇВ
«НАУКОВА ДУМКА»
1977

У монографії висвітлюються особливості їжі й харчування українського народу як елемента матеріальної культури. Подано етнографічний опис і класифікацію повсякденної й святково-обрядової їжі українського селянства доби капіталізму, аналізуються її соціальні функції. Показано зміни, які відбулися в харчуванні населення України у зв'язку з соціалістичними перетвореннями, а також тенденції розвитку їжі на сучасному етапі.

Розрахована на етнографів, фольклористів, істориків і всіх тих, хто цікавиться проблемами розвитку народної культури.

Відповідальний редактор
В. Ф. ГОРЛЕНКО

Рецензенти
Ю. З. КРУТЬ, В. І. НАУЛКО, І. М. ШЕКЕРА



Редакція літературознавства та мистецтвознавства

А $\frac{10602-483}{М221(04)-77}$ БЗ—12—1—77

ВСТУП

Розширення і поглиблення досліджень закономірностей підвищення добробуту і культури народу визначене XXV з'їздом КПРС як одне з основних завдань радянської науки. У Звітній доповіді Генерального секретаря ЦК КПРС Л. І. Брежнєва серед проблем, які вимагають об'єднання зусиль представників різних наук, названо проблему вивчення соціалістичного побуту і розвитку нашої багатогранної культури [1]. У цьому комплексі досліджень важливе завдання розв'язує радянська етнографічна наука, в основі якої лежить зокрема висвітлення традиційно-побутової культури народу, ролі прогресивних традицій у формуванні та утвердженні радянського способу життя.

Радянські дослідники виходять із єдності проблем теорії та історії культури, керуючись ленінською вказівкою: «Без ясного розуміння того, що тільки точним знанням культури, створеної всім розвитком людства, тільки переробленням її можна будувати пролетарську культуру — без такого розуміння нам цього завдання не розв'язати» [2]. Втілення принципу історизму в дослідженнях матеріальної та духовної культури народу вимагає чіткості й ясності методологічних позицій, вмілого

---

[1] Матеріали XXV з'їзду КПРС. К., 1976, с. 81.

[2] *Ленін В. І.* Повне зібр. творів. Пер. з 5-го рос. вид., т. 41, с. 290.

застосування класового підходу до аналізу суспільних явищ. У резолюції XXV з'їзду Комуністичної партії України підкреслено: «Одне з центральних місць у діяльності партійних організацій і надалі повинно займати виховання трудящих у дусі радянського патріотизму, дружби народів СРСР, пролетарського інтернаціоналізму, зміцнення почуття загальнонаціональної гордості радянських людей. Необхідно з ще більшою цілеспрямованістю пропагувати соціалістичний, радянський спосіб життя, досягнення реального соціалізму, нашої країни в розвитку економіки, науки і культури, в підвищенні матеріального добробуту народу, переваги соціалістичної демократії. Яскраво показувати розквіт Радянської України в єдиній сім'ї братніх республік» [3].

Серед актуальних проблем наукового аналізу явищ матеріальної культури важливе місце займає вивчення народної кулінарії і харчування українського народу. Саме тут постійно проявлялися наслідки класового розшарування в експлуататорському суспільстві, а в радянський час виразно простежуються результати докорінних перетворень в культурі й побуті країни, турботи Комуністичної партії Радянського Союзу про підвищення добробуту трудящих. В цій галузі знаходить яскравий вияв зближення рис побуту соціалістичних націй, відображення виникнення і подальшого розвитку нової історичної спільності — радянського народу.

У дореволюційній етнографії майже не було спеціальних узагальнюючих праць, присвячених українській народній їжі та харчуванню, хоча окремі розділи етнографічних розвідок, в яких робиться спроба дослідити це питання, з'являються ще в середині XIX ст. Слід відмітити, що традиційний поділ матеріалів на джерела та наукові дослідження тут досить умовний, оскільки переважна більшість дореволюційних досліджень має суто описовий характер і може бути використана передусім як довідковий матеріал.

Окремі відомості про їжу українського народу зустрічаємо в описах про Україну та літературних творах вітчизняних і зарубіжних авторів пізнього середньовіч-

---

[3] XXV з'їзд Комуністичної партії України. Стенографічний звіт. К., 1976, с. 114—115.

чя[4]. Цінними джерелами для вивчення української культури першої половини XIX ст. є поема І. П. Котляревського «Енеїда», твори Г. І. Квітки-Основ'яненка.

Значний внесок у розвиток етнографічних досліджень зробило створене 1845 р. Російське географічне товариство (РГТ), яке видало і поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні питання народної культури і побуту[5]. До активної збирацької роботи було залучено сотні учасників з різних верств тогочасного суспільства — вчителів, дрібних чиновників, поміщиків, священиків тощо. Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народної матеріальної культури, більшою чи меншою мірою містить цінний матеріал з народної їжі та харчування і є важливим джерелом для вивчення побуту українського народу.

Однією з перших спроб висвітлити питання їжі й харчування українського народу є стаття Акима Канієвського «Народная пища в Золотоношском уезде»[6], в якій чимало місця відведено питанням економіки селянського господарства, подано перелік основних страв, способів їх виготовлення і вживання, відмічено вплив сезонності на селянське харчування, розглянуто звичаї та обряди, пов'язані з харчуванням. Автор вказує на прояви класової нерівності в їжі і харчуванні українських селян. За визначенням В. Ф. Горленка, ця праця належить, безсумнівно, перу революціонера-демократа[7]. Стаття була надіслана 1851 р. до РГТ, але в умовах пануючої політики соціального й національного гноблення, в умовах царської реакції вона, звичайно, не могла бути опублікована і лишилася в архіві.

---

[4] *Вишенський Іван.* Твори. К., 1959; Українські інтермедії XVII — XVIII ст. К., 1960; Описание Украины. Сочинение Боплана. Пер. с французского. Спб., 1832; Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 1—4. М., 1896—1899; Странствования Василия Григоровича-Барского по святым местам Востока с 1723 по 1747 г., ч. 2. Спб., 1886; ч. 3, 1887.

[5] *Горленко В. Ф.* Нариси з історії української етнографії. К., 1964, с. 179 і далі.

[6] Архів Всесоюзного географічного товариства, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23 (далі — Архів ВГТ).

[7] *Горленко В. Ф.* Вказ. праця, с. 180.

1855 р. в «Полтавских губернских ведомостях» з'явилася праця А. Канієвського «Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде»[8]. В ній характеризувалися допоміжні заняття селян — збиральництво, ловецтво, рибальство, мисливство. На жаль, докладний аналіз використання одержаних таким чином продуктів не мав продовження у другій частині роботи, що, очевидно, планувалася, але не була надрукована.

Серед праць, які були надіслані до РГТ у 50-ті роки XIX ст., слід виділити також статтю відомого етнографа А. І. Димінського «Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии»[9]. Автор детально показує поширення основних рослинних культур, характеризує тваринництво, відмічаючи ринкові ціни кожного з продуктів, в тому числі і готових страв, дає докладний опис народної кулінарії цього району, наводить деякі повір'я, пов'язані з їжею. Треба відзначити, однак, що цій праці, порівняно з статтею А. Канієвського, бракує широти соціального аналізу.

У рукописних фондах Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського АН УРСР зберігається матеріал, зібраний лікарем і етнографом середини XIX ст. Степаном Носом[10] і вміщений у збірці «Поварство України». Тут подається докладний опис поширених на Полтавщині й півдні Чернігівщини страв. Але С. Нос у цьому перелікові наводив в основному страви, характерні для дрібнопоміщицького або міщанського побуту.

Першим систематизованим джерелом і водночас першою спробою тематичної етнографічної розвідки про українську народну їжу є розділ книги відомого українського історика й етнографа середини XIX ст. М. А. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян»[11]. Але, на жаль, ці відомості мають описовий характер і зводяться до переліку різних страв. Соціально-економічний аналіз селянського господарства

---

[8] Полтавские губернские ведомости, 1855, № 34—35.

[9] Архів ВГТ, розр. 30, оп. 1, од. зб. 23.

[10] Інститут мистецтвознавства, фольклору та етнографії АН УРСР ім. М. Т. Рильського, Відділ фондів, ф. 2-11 (далі — ІМФЕ).

[11] *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. К., 1860.

взагалі, їжі й харчування зокрема тут повністю відсутній.

До спроб висвітлення проблеми народної їжі й харчування можна віднести замітку представника демократично настроєної різночинної інтелігенції М. М. Левченка «Несколько данных о жилище и пище южноруссов» [12], в якій дається грунтовна характеристика харчування селянства під час постів і в свята, визначається залежність народного харчування від сезону і пори дня тощо.

Цінним джерелом для висвітлення даної проблеми стали матеріали експедиції етнографа буржуазно-ліберального напряму П. П. Чубинського [13]. Однак П. П. Чубинський, захопившись описом народної їжі, лише розширив деякі відомості М. А. Маркевича, не зупинився на питаннях класового аналізу, типології і локальних особливостей цієї ділянки народної матеріальної культури.

Заслуговують на увагу статті видатного дослідника українського побуту кінця XIX — початку XX ст. В. Гнатюка: «Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині» і «Народна пожива в Галичині» [14]. Ретельне вивчення їжі на даній території забезпечили підготовлені й розіслані В. Гнатюком разом з І. Франком програми для збирання етнографічного й фольклорного матеріалу [15]. Грунтовні описи їжі селян Галичини з порівняльними даними з Покуття і Поділля, відомості про надзвичайно низьку калорійність харчування більшості населення дали можливість В. Гнатюку показати зростаюче класове розшарування галицького селянства.

Багато етнографічних матеріалів, в тому числі про народну їжу, публікувалося наприкінці XIX — на початку XX ст. у спеціальних етнографічних журналах («Этнографическое обозрение», «Живая старина»), різного роду статистичних земських збірниках, газетах і

---

[12] Записки Юго-Западного отдела Географического общества, т. 2. М., 1874.

[13] Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским, т. 7. Спб., 1877.

[14] Матеріали до українсько-руської етнології, 1899, т. 1; 1918, т. 18.

[15] *Маланчук В. А.* Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка.— Народна творчість та етнографія, 1973, № 2, с. 28.

літературно-історичних журналах («Записки Черниговского губернского комитета», «Сборник Херсонского земства», «Киевские губернские ведомости», «Полтавские губернские ведомости», «Киевская старина» та ін.).

Одним з найцінніших джерел з питань їжі та харчування українського селянства на початку XX ст. була велика стаття в «Киевской старине» етнографа й фольклориста ліберально-буржуазного напряму В. Милорадовича «Житье-бытье лубенского крестьянина» [16], в якій, зокрема, подавався докладний опис технології виготовлення тих чи інших страв на Полтавщині, вживання їх, залежність харчування селянської сім'ї від пори року.

Журнал «Киевская старина» опублікував ряд статей, в яких характеризувалася святкова й обрядова їжа українського народу [17].

Відомий вітчизняний фольклорист, літературознавець і етнограф М. Ф. Сумцов [18] у своїх працях торкався широкого кола питань матеріальної й духовної культури українського народу. Його праці базуються на глибокому знанні матеріалу і відзначаються широкими науковими узагальненнями. Але до деяких положень М. Ф. Сумцова слід підходити критично, оскільки вони, в світлі розвитку сучасної етнографічної науки, є застарілими.

З етнографічних праць, присвячених питанням матеріальної культури, можна назвати роботу Ф. Волкова (Хв. Вовка) «Етнографічні особливості українського народу» [19], один з розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української народної їжі, частково — її локальних особливостей. Однак Хв. Вовк під впливом буржуазно-націоналістичних тенденцій не зміг дати чіткої соціальної

---

[16] Киевская старина, 1902, № 4, 6, 10; 1903, № 2, 3, 7, 8; 1904, № 5, 6.

[17] *Ящуржинский Хр.* Культ хлеба в малорусских колядках.— Киевская старина, 1893, № 12; *Ястребов В.* Свадебные обрядовые хлебы в Малороссии.— Киевская старина, 1897, № 11; *Дикарев М.* Малорусское слово «паляниця» и греческое «πελανος». — Киевская старина, 1898, № 10.

[18] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания. К., 1890; *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885; *Сумцов Н. Ф.* Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы. К., 1885.

[19] Украинский народ в его прошлом и настоящем, т. 2. Пг., 1916.

оцінки української народної їжі як елемента матеріальної культури.

Певний внесок у дослідження української їжі зробив відомий польський вчений К. Мошинський. Його фундаментальна праця «Народна культура слов'ян»[20] містить розділ «Приготування страв», де наводиться широкий порівняльний матеріал з народної кулінарії та начиння слов'ян.

Таким чином, дореволюційна етнографія залишила в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народної їжі. Не було жодної узагальнюючої праці, спеціально присвяченої даній темі.

Новий етап у розвитку етнографії розпочала радянська наука, що грунтується на принципах марксистсько-ленінської методології. У працях видатних радянських вчених-етнографів та істориків Ю. В. Бромлея, М. Й. Косвена, Б. О. Рибакова, С. О. Токарєва та інших дано теоретичний аналіз важливих загальних проблем матеріальної та духовної культури, в тому числі народної їжі. Вперше з'являються дослідження про народну кулінарію. Питаннями їжі та харчування займалися в Білоруській РСР Л. О. Молчанова, І. П. Корзун, в Литовській РСР — В. К. Мілюс, в Російській РФСР — Л. О. Анохіна, М. Г. Рабінович, Т. В. Станюкович, М. М. Шмельова та ін.

Кількість праць, спеціально присвячених хоча б окремим аспектам їжі та харчування українського народу, поки що дуже незначна. Слід відзначити оглядовий розділ до нарису «Украинцы» в першому томі праці «Народы Европейской части СССР», написаний Л. А. Демиденко та Л. П. Шевченко[21], статті К. Г. Гуслистого, А. Я. Поріцького, А. В. Орлова[22], Л. П. Шевченко[23], тези Т. О. Гонтар[24] і В. М. Іваньо[25] на конференції

---

[20] *Moszyński K.* Kultura ludowa słowian, t. 1. Warszawa, 1967.

[21] Народы Европейской части СССР, т. 1. М., 1964.

[22] Розквіт культури. К., 1967.

[23] *Шевченко Л.* Громадське харчування та його роль у боротьбі за новий побут.— В кн.: Комунізм і побут. К., 1963.

[24] *Гонтар Т. О.* Народна їжа бойків в кінці XIX — поч. XX ст.— Культура та побут населення Українських Карпат. Матеріали респ. наук. конф. Ужгород, 1972.

[25] *Іваньо В. М.* Народна кулінарія закарпатських українців кінця XIX — поч. XX ст.— Культура та побут населення Українських Карпат. Матеріали респ. наук. конф. Ужгород, 1972.

«Культура й побут населення Українських Карпат». Проблема їжі і харчування висвітлювалася також дослідниками українського побуту, що торкалися цих питань у зв'язку з іншими проблемами (В. К. Борисенко, В. Ф. Горленко, Н. І. Здоровега, В. Ю. Келембетова, О. М. Кравець, О. Ф. Кувеньова, В. А. Маланчук, Г. Ю. Стельмах).

Суттєвим внеском у дослідження української кулінарії і популяризацію українських народних страв стали збірки кулінарних рецептів «Українські страви», «Українська кухня» і «Сучасна українська кухня»[26], видані Українським науково-дослідним інститутом торгівлі та громадського харчування.

Дана праця є спробою дати опис і класифікацію як щоденної, так і святково-обрядової їжі українського селянства другої половини XIX — початку XX ст., проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та харчування колгоспного селянства на сучасному етапі.

З цією метою досліджувалась залежність продуктів харчування від соціальної структури суспільства та класових відмінностей, природного середовища і господарських занять, етнічних традицій і культурних взаємозв'язків. Аналізувалися зв'язки форм харчування та видів їжі з обрядовістю в цілому, зокрема в минулому — з релігійними віруваннями. Нарешті, одне з основних завдань роботи — простежити зміни в їжі та харчуванні українського народу в радянський період.

Автор прагнув втілити в життя марксистську настанову про те, що речі, зокрема продукти харчування, є предметом етнографічного вивчення не самі по собі, а як прояв певних суспільних відносин, як прояв певних соціальних обставин і умов, як засіб соціального роз'єднання і соціального об'єднання[27].

У даній праці досліджувались лише їжа і харчування українського селянства, що значною мірою звужує рамки дослідження. Така важлива проблема, як їжа і харчування трудящих міста, передусім робітників, потребує окремого аналізу.

---

[26] Українські страви. К., 1960; Українська кухня. К., 1967; Сучасна українська кухня. К., 1974.

[27] *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения материальной культуры.— Советская этнография, 1970, № 4.

Як зазначає Ю. В. Бромлей, основне етнічне навантаження несуть стійкі компоненти культури, що складають ніби її каркас[28]. Їжа є одним з найбільш стійких, залежних від етнічних традицій компонентів культури. Серед факторів, що сприяють їх стабільності, можна виділити напрями господарської діяльності людей та особливості природно-географічних умов. Певну роль відіграє і та обставина, що селянська їжа меншою мірою пов'язана з художніми смаками, уподобаннями та іншими динамічними факторами духовної культури, ніж, наприклад, житло чи одяг. Нарешті, стійкість народної кулінарії зумовлена ще й тим, що вона має тісний зв'язок з сімейним побутом; до того ж приготування їжі є справою жінок, які були в минулому більш консервативними носіями культурно-побутових традицій.

Звичайно, стійкість етнічних традицій і в даній сфері досить відносна. Особливо важливим є соціально-економічний чинник, що викликав зміни традиційних форм їжі і харчування. Тому характеристика їжі селянства неможлива без аналізу соціального становища селян, класового розшарування на селі за умов капіталізму, докорінних змін в сучасному соціалістичному селі.

Автор використав опублікований етнографічний матеріал, архівні рукописні джерела і власні польові експедиційні дослідження 1972—1975 рр.

---

[28] *Бромлей Ю. В.* Этнос и этнография. М., 1973, с. 67.

ПОВСЯКДЕННА ЇЖА УКРАЇНСЬКИХ СЕЛЯН КІНЦЯ XIX – ПОЧАТКУ XX СТ.

Соціально-економічне становище українського селянства доби капіталізму

Реформа 1861 р., головною метою якої було відкрити шляхи для активного розвитку капіталістичних відносин на селі, була проведена так, щоб максимальну вигоду від неї мав клас поміщиків. В. І. Ленін писав: «Велика реформа» була кріпосницькою реформою і не могла бути іншою, бо її проводили кріпосники» [1]. В результаті реформи, за неповними даними, селянство України мало заплатити поміщикам 490 млн. крб. «боргу» та відробити на суму 13 млн. крб. [2] Отже, «"визволення" було найбезсовіснішим грабежем селян, було рядом насильств і цілковитою наругою над ними» [3]. Ліквідувавши рабську залежність кріпака від пана, реформа прирікала переважну більшість селянства, за висловом В. І. Леніна, на «тисячі гірших і тяжчих мук» [4].

Зростання виробництва сільськогосподарської продукції в пореформений період, зокрема хліба на експорт, досягалося за рахунок розширення посівних площ і значно меншою мірою, та й то переважно під кінець цього періоду,— за рахунок удосконалення технології та техніки виробництва. Головним гальмом розвитку сільського господарства залишалося велике поміщицьке землеволодіння. Клас поміщиків не використав ве-

[1] *Ленін В. І.* Повне зібр. творів, т. 20, с. 163.
[2] Історія селянства Української РСР, т. 1. К., 1967, с. 362.
[3] *Ленін В. І.* Повне зібр. творів, т. 20, с. 163.
[4] Там же, с. 167.

личезних переваг, що дала йому реформа, виключне право дворян на землю було остаточно підірване, за короткий час — до 1877 р. — дворянське землеволодіння на Україні зменшилось більше ніж на третину[5]. Значну частину своїх земель поміщики здавали в оренду дрібними ділянками. Так, по Чернігівщині в кінці 70-х — на початку 80-х років більшу половину власного поля обробляли лише 15% поміщиків[6]. Поміщицтво, яке використовувало рештки своїх феодально-кріпосницьких привілеїв, не могло стати організатором рішучої перебудови сільськогосподарського виробництва на нових, капіталістичних засадах із застосуванням прогресивної техніки.

Переважна більшість селянських господарств була поставлена пореформеними умовами в економічно безвихідне становище. Джерелом існування більшості селян залишався і без того злиденний земельний наділ, що внаслідок подрібнення господарств невпинно зменшувався. На початку XX ст. в ряді губерній Правобережжя видатковий бюджет селянської сім'ї становив в середньому (з округленням) до 50 крб. на рік, в числі яких близько 20 крб. йшло на оплату податків, утримання худоби і птиці, а прибутковий бюджет ледве перевищував 30 крб.[7] На важких українських грунтах оранка вимагала двох-трьох пар коней або волів. В середньому по Україні двори з трьома і більше кіньми становили на кінець XIX ст. 20,8% загальної кількості, 42,4% дворів зовсім не мали коней[8].

Тяжкий економічний стан більшості селянських господарств викликав швидке класове розшарування на селі. На початок 90-х років XIX ст. близько 3/5 селянських господарств належало до сільської бідноти, близько 1/4 — до середняків і понад 1/6 — до куркульства, сільської буржуазії. В той час як становище бідняка і середняка невпинно погіршувалося, сільська буржуазія зосередила в своїх руках майже 40% надільних і

---

[5] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 384.

[6] *Горленко В. Ф., Бойко І. Д., Куницький О. С.* Народна землеробська техніка українців. К., 1971, с. 110.

[7] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 396.

[8] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 390, 391; *Гуржій І. О.* Україна в системі всеросійського ринку 60—90-х років XIX століття. К., 1968, с. 73.

приватних та 80% орендних земель, понад 50% худоби, переважну більшість сільськогосподарських машин і удосконалених знарядь праці [9]. Куркуль ставав впливовою економічною силою на селі і поряд з поміщиком-латифундістом — все страшнішим експлуататором трудового селянства. Прагнучи вийти із скрутного економічного становища, найбідніші селяни масами йшли на заробітки в місто, на поміщицькі та куркульські господарства Півдня, наймитували у «своїх» багатіїв, але за умов надзвичайно низької оплати робочої сили, спекулятивного зростання цін на землю, як правило, не могли ні прикупити землі, ні утримувати необхідної худоби і розорялися, поповнюючи ряди міського і сільського пролетаріату.

У праці «Розвиток капіталізму в Росії» В. І. Ленін зробив важливі висновки щодо змін в характері харчування внаслідок розвитку ринкових відношень і класової диференціації: «Ясно виділяються три групи: нижча (безкінні й однокінні), середня (дво- і трикінні) і вища, яка харчується майже вдвоє краще за нижчу. Загальна «середня» стирає обидві крайні групи. *Грошовий* видаток на їжу виявляється і абсолютно і відносно найбільшим у двох крайніх групах: у сільських пролетарів і у сільської буржуазії. Перші *купують більше, хоч споживають менше,* ніж середній селянин, купують найнеобхідніші землеробські продукти, на які вони мають потребу. Останні купують більше, тому що споживають більше, розширяючи особливо споживання неземлеробських продуктів» [10].

В. І. Ленін переконливо показав, що у вищих групах селянства, тобто у куркулів, грошовий видаток спрямовувався, головним чином, на продуктивне споживання, тоді як біднота свої невеликі грошові ресурси змушена була витрачати на особисте споживання. При цьому біднота прикуповувала найнеобхідніші продукти — передусім жито, далі — овочі й картоплю. Сільська буржуазія стала, за висловом В. І. Леніна, господарем тогочасного села [11].

---

[9] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 391.
[10] *Ленін В. І* Повне зібр. творів, т. 3, с. 150.
[11] Там же, с. 163.

Пореформений селянин «...ставав під владу грошей, попадав в умови товарного виробництва, опинявся в залежності від капіталу, що народжувався»[12]. За таких соціально-економічних умов бідняцькі та середняцькі прошарки, що становили переважну більшість селянських господарств, прагнули економити на всьому найбільш необхідному, постійно голодували, зводили до мінімуму витрати на харчування, намагаючись обходитись лише тим, що давали їм власні поля і городи. Зростаюче зубожіння селянських мас робило зовсім нестерпним існування трудящого селянина, підводило його до необхідності дійової участі в масовому революційному русі, до союзу з міським пролетаріатом під керівництвом партії більшовиків.

Виробництво та заготівля продуктів харчування в селянському господарстві

Незважаючи на швидкий розвиток капіталістичних відносин і внутрішнього ринку на Україні кінця XIX — початку XX ст., виробництво й споживання продуктів харчування в більшості селянських господарств продовжувало зберігати напівнатуральний характер. Найбідніші селяни змушені були вдаватися до підробітків і прикуповувати продукти харчування, обмежуючись найпростішими й найдешевшими товарами: в лавках переважно купували сіль, рідше— привозну рибу і зовсім рідко — цукор.

Внаслідок цього виробництво продуктів харчування в селянському господарстві в основному зберігало традиційний характер, визначений багатовіковою історією землеробства і тваринництва на території України. Зміни у виробництві продуктів харчування були пов'язані з поширенням нових культур і проникненням їх у селянські господарства.

Розвиткові землеробства, зокрема його зерновому напрямкові, сприяли природні й географічні умови.

Давні традиції має вирощування жита. У древній Греції і Римі жито вважалося бур'яном; воно частково замінило пшеницю в Європі після похолодання в кінці доби бронзи, коли зона культивації пшениці просунулась

---

[12] *Ленін В. І.* Повне зібр. творів, т. 20, с. 164.

на південь[13]. Імовірно, що культивоване жито з'явилося на території України у V—I ст. до н. е.[14] Невибагливе до грунтів і кліматичних умов озиме й яре жито в деяких районах України (Остерський і Сосницький повіти Чернігівської губернії) на початку XX ст. займало до 50—60% посівних площ[15]. На решті території України (особливо в степових районах) все більшу територію серед зернових завойовувала пшениця, займаючи у 1881 р. понад 30%, а у 1916 р. вже 40% всієї посівної площі України[16].

Постійною супутницею жита у XIX—XX ст. була гречка[17], відома на нашій території з часів Київської Русі[18]. Більш раннього використання цієї культури не зафіксовано. Гречку вирощували для власних потреб.

Велику роль у харчуванні на рубежі XIX і XX ст. відігравав ячмінь, посівна площа якого у 1900 р. лише у південних губерніях становила близько 25%[19]. Ячменю вирощували так багато ще й у зв'язку з тим, що його використовували у пивоварінні та виготовленні горілки. Ячмінь був, як і пшениця, основною товарною культурою і експортувався у великій кількості.

Археологічні та писемні джерела свідчать про давнє культивування на території України проса. Зерна його знайдені при розкопках поселень трипільської культури. На думку археологів, однією з найбільш характерних зернових рослин скіфської доби було саме просо. Більше того, вдалося визначити, що скіфи-землероби виготовляли хліб (коржі) з проса, яке попередньо готували: намочували, сушили й товкли в ступах[20]. Особливого поширення набуло просо в епоху Київської Ру-

---

[13] *Семенов С. А.* Происхождение земледелия. Л., 1974, с. 23.

[14] *Барбарич А. І.* Наші культурні рослини. К., 1952.

[15] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 53; *Горленко В. Ф., Бойко І. Д., Куницький О. С.* Народна землеробська техніка українців, с. 115; Атлас картограмм и диаграмм к своду статистических сведений по сельскому хозяйству России к концу XIX века. Вып. 1 и 2. Спб., 1903, табл. III. 5.

[16] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 52.

[17] Атлас картограмм и диаграмм к своду статистических сведений.., табл. III. 9.

[18] *Довженок В. Й.* Землеробство древньої Русі. К., 1961, с. 137.

[19] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 53.

[20] *Петров В. С.* Харчові рештки з Пастирського городища.— Археологія, т. 2. К., 1948, с. 79.

сі[21]. У XIX і на початку XX ст. воно продовжує бути суттєвим додатком до хліба. Посіви його зустрічалися по всій території України.

Овес широко культивувався в древній Русі. «Повесть временных лет», «Русская Правда» та інші писемні джерела свідчать, що овес, як і пшениця, був одним з основних продуктів харчування періоду домонгольської Русі[22]. Деякі археологічні джерела вказують на більш раннє культивування вівса на території Європи — VII—V ст. до н. е.[23] За іншими даними, знахідки культурного вівса у Європі відносять до бронзової доби[24]. У XIX — на початку XX ст. овес починають використовувати здебільшого як фураж та для виробництва спиртних напоїв.

Картопля, яку з Америки завезли європейці, з'являється на Україні у XVIII ст. В кінці XVIII ст. вона була ще великою рідкістю. «Земляних яблоков, потетесов, тартофелей не только здесь не сажают, но оные совсем неизвестны»,— зазначено в «Трудах вольного экономического общества»[25] про Ізюмську провінцію. У Сумській провінції «есть в некоторых здешних местах земляные яблоки, только очень мало, да и рачения о том не имеют, а ежели б было старание, то они, по случаю плодотворной здесь земли лучше, нежели в других местах, родиться могли»[26]. Навіть на початку XIX ст. розведення картоплі вважалося новим явищем[27]. З середини XIX ст. вона набуває значного поширення, а в кінці XIX — на початку XX ст. стає чи не основним продуктом харчування селянської бідноти. 20,5% загальноросійського врожаю картоплі припадало у 1900 р. на

---

[21] *Довженок В. И.* Вказ. праця, с. 135—136.

[22] Там же, с. 134—135.

[23] *Темпир З.* Распространение сельскохозяйственных растений на нынешней территории ЧССР в доисторическую и раннеисторическую эпоху.— Труды Междунар. конгресса антропол. и этногр. наук, т. 5. М., 1970, с. 517.

[24] *Косвен М. О.* Очерки истории первобытной культуры. М., 1953, с. 77; *Барбарич А. І.* Вказ. праця.

[25] Ответы на вопросы, касающиеся до земледелия и домостроительства по Слободской Украинской губернии.— Труды Вольного эконом. об-ва, вып. 8, 1768, с. 113.

[26] Там же, с. 198.

[27] *Дружинина Е. И.* Южная Украина в 1800—1825 гг. М., 1970, с. 217.

Україну [28], а площа під посівами картоплі за 30 пореформених років (з 1870 по 1900 рр.) зросла майже у три рази [29]. В одному тільки Балтському повіті Херсонської губернії вона становила третину всієї домашньої поживи [30]. Картопля в цей період перестає бути лише продуктом харчування, її використовують і як сировину для виготовлення горілки, спирту, крохмалю й патоки.

Урожайність зернових і картоплі, які були основою харчування в Росії на початку XX ст., зменшувалась у зв'язку з низькою агрокультурою, а зростання внутрішнього і зовнішнього ринків вимагало збільшення посівної площі під них. У 1861—1870 рр. площа зернових і картоплі займала 11,9 млн. десятин, а в 1891—1900 рр.— 16,3 млн. десятин. Характерно, що у цей час відбувався процес поступового витіснення зернових картоплею [31].

У XIX ст. до давніх олійних культур України — льону, коноплі додається ще й соняшник, який згодом завойовує значні площі. Крім цих широко культивувались для одержання олії рижій, ріпак, мак, а подекуди й гірчиця. Найбільшого торговельного значення серед олійних і технічних культур набув льон, що дуже цінувався на внутрішньому й зовнішньому ринках. Конопля вироблялася в основному на Чернігівщині, Слобожанщині, Полтавщині для внутрішніх потреб. Олію переважно вживали конопляну («сім'яну»).

В деяких районах України, особливо на Подністров'ї, великого поширення набуває кукурудза, яка в кінці XIX ст. стає навіть однією з основних хлібних культур [32].

Величезні площі відводились під посіви цукрового буряка. Треба відзначити, що виробництвом цукрових буряків та виготовленням цукру займалися не лише великі поміщицькі й капіталістичні підприємства, а й дрібні селянські господарства. Однак буряк як технічна культура призначався в основному для цукроварень та

---

[28] *Бехтерев Ф. Х.* Очерки истории и географии важнейших культурных растений. М., 1960, с. 318.

[29] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 60.

[30] Архів ВГТ, розр. 30, оп. 1, од. зб. 32.

[31] Історія Української РСР, т. 1. К., 1955, с. 536.

[32] Атлас картограмм и диаграмм к своду статистических сведений.., табл. III. 9.

гуралень і майже не використовувався селянами як харчовий продукт.

Широкого застосування на рубежі XIX—XX ст. набули бобові рослини. За свідченням археологів, слов'яни культивували горох і боби вже у VI—VIII ст. н. е.[33] В Київській Русі вирощували горох, вику, сочевицю, боби. У другій половині XIX — на початку XX ст. продовжують сіяти горох, але значно менше інших бобових.

Городні й баштанні культури здавна культивувалися на Україні. Цибуля і часник, які вживалися 2500 років тому, до сьогодні зберігають своє основне значення серед городини. Одна з найбільш відомих в період древньої Русі городніх культур — капуста широко застосовується в їжу й на початку XX ст. Картопля поступово витісняє ріпу. Ще в епоху Київської Русі вирощували огірки, дині, гарбузи, трохи пізніше — буряк, моркву і хрін[34].

З баштанних культур найдавнішою є диня, яка з'явилася у XI ст.[35], але розповсюдження набула лише у XVIII ст. Археологічні знахідки насіння гарбуза свідчать, що на території Руських князівств гарбуз відомий з XIV ст.[36] Через середньоазіатські країни прийшов кавун[37], і вже у XIX ст. південь України славився промисловим виробництвом цієї культури. Лише в Херсонській губернії, за неповними даними, у 1880 р. під баштанами було зайнято близько 43,5 тис. десятин землі[38].

Після великих географічних відкриттів через Європу на територію України потрапляють помідори (томати), батьківщиною яких була Південна Америка. Їх почали вирощувати на півдні України на початку XIX ст., а згодом вони поширились майже по всій території українських земель.

У XIX ст. вживалися як приправи до страв петрушка, пастернак, кріп.

Природно-географічні умови були сприятливими також для розвитку садівництва, яке здавна було одним з основних землеробських занять. Ще у III—II ст. до

---

[33] *Барбарич А. І.* Вказ. праця.
[34] Там же; *Довженок В. Й.* Вказ. праця.
[35] Там же.
[36] Очерки русской культуры XIII—XV веков. М., 1969, с. 102.
[37] *Барбарич А. І.* Вказ. праця.
[38] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 69.

н. е. у верхів'ях Сіверського Дінця, за свідченнями археологів, «займалися садівництвом»[39]. У середні віки вирощували яблука, груші, сливи, вишні. Найбільш поширеним плодовим деревом була, вірогідно, яблуня[40]. Ймовірно, що з XIII ст. на Русі культивували малину й чорну смородину[41]. В період капіталізму на Україні швидко розвивалось промислове садівництво, основними осередками якого були Подільська, Полтавська, Чернігівська, Херсонська і Таврійська губернії. Найпоширенішими плодовими деревами, як і в давнину, лишалися яблуня, груша, слива, вишня. Етнограф і економіст М. Арандаренко у середині XIX ст. писав: «Із Зіньківського повіту і здебільшого з містечка Груні йдуть у Москву яблука.., із містечка Опішні сливи опішнянки, перетворені в чорнослив, відправляються в Харків і донські місця, а солені й мариновані — в Харків і Москву; із села Мгар Лубенського повіту сливи угорки, що називаються мгаревськими, йдуть у Чернігівську губернію»[42]. Південні райони активно включаються у вирощування винограду, який став основною сировиною для виноробних заводів.

Степова і лісостепова смуги України — давні райони розвиненого скотарства. Вже на початку нашої ери племена зарубинецької культури потреби в м'ясі задовольняли головним чином за рахунок свійських тварин; кістки диких тварин — наслідки полювання — складають на території цих поселень лише одну п'яту — одну четверту остеологічного матеріалу[43]. Є підстави вважати, що вже тоді широко використовувались молочні продукти. Це свідчить про високий рівень скотарства, оскільки на ранніх стадіях його розвитку молоко вживалося в їжу лише в обмежених кількостях[44].

---

[39] *Либеров П. Л.* Земледелие у скифских племен Поднепровья в VI—II вв. до н. э.— Материалы по истории земледелия СССР, сб. 1, с. 93.

[40] *Довженок В. И.* Вказ. праця, с. 144.

[41] Очерки русской культуры XIII—XV веков, с. 103—104.

[42] *Арандаренко Н.* Записки о Полтавской губернии, ч. 2. Полтава, 1849, с. 363—364.

[43] *Пачкова С. П.* Господарство східнослов'янських племен на рубежі нашої ери. К., 1974, с. 53—54.

[44] *Краснов Ю. А.* Раннее земледелие и животноводство в лесной полосе Восточной Европы.— Материалы и исследования по археологии СССР, вып. 174, с. 113.

Худоба в селянському господарстві на Україні була передусім потрібна як тяглова сила. Так, воли використовувались і на сільськогосподарських роботах, і для транспорту. Наприкінці XIX ст. у зв'язку із зубожінням селянства коні поступово витісняють волів як робочу худобу. М'ясо забитих з різних причин волів вживалося в їжу, а м'ясо коней не використовувалося для харчування (за винятком голодних років). Віддавали перевагу м'ясу свиней, рідше овець, телят та кіз, а також домашньої птиці. Свині українського Полісся поряд з породами Білорусії та Тамбовщини належали в дореволюційній Росії до кращих порід. Українські степові породи — чорнобурі з густою щетиною були добре пристосовані до кліматичних умов півдня. Напрямок свинарства був переважно сальний. Проте в цілому українські місцеві породи були невисокої якості.

Селянські корови в основному були дрібні й малопродуктивні, розводили їх здебільшого в лісостеповій смузі. Вівчарство було розвинене у гірських районах та передгір'ях Карпат, а також у степових районах Півдня України. Кіз на Україні тримали мало, вважаючи цю тварину «нерентабельною», малоприбутковою [45].

З птиці найпоширенішими були кури, гуси, качки, менше — індики.

* * *

Певну роль в селянському господарстві відігравала підготовка продуктів харчування та їх заготівля.

У другій половині XIX ст. основним способом переробки зерна був млинарський. Мололи на борошно жито, пшеницю, ячмінь, кукурудзу, гречку та інше зерно. Більшість млинів мали шеретовки (решетовки) й крупорушки для виготовлення круп.

Для одержання невеликої кількості борошна селяни користувалися ручними жорнами, найчастіше в голодні неврожайні роки, коли нічого було везти до млина. «Ступа й жорна — біда чорна»,— говорили в народі.

Борошно селяни виготовляли з тих землеробських рослин, які були розповсюджені на тій чи іншій

---

[45] *О. Л.* Разведение коз в старой Малороссии.— Киевская старина, 1900, № 1.

території. Найбільше на Україні робили житньої, ячної, гречаної, пшеничної, вівсяної, кукурудзяної, часом горохової та просяної муки.

Поширеною в господарствах українських селян була ступа для решетування зерна й виготовлення круп. У ступах товкли просо, овес, пшеницю, ячмінь, гречку, горох, квасолю, садову сушину, мак тощо. Крупи зберігали у коморах (в засіках, солом'яниках, мішках) або на горищі.

Найбільш поширеним овочевим продуктом була капуста, яку їли свіжою восени, а на зиму шаткували й квасили в діжках. Ще в древній Русі квашену капусту постачали іноземним послам як «звичайну їжу»[46]. В деяких місцях (Поділля, Київщина та ін.) капусту квасили цілими головками або розрізану навпіл, лише вийнявши качан («пелюстки»). На Поліссі в капусту іноді клали шарами яблука хвостиками догори, кидали трошки ягід журавлини або калини. На Полтавщині до квашеної капусти часом додавали огірки й зерна чорнухи (насіння цибулі).

Городні червоні буряки вживали свіжими восени і взимку, зберігаючи у погребах. На зиму заготовляли квашені буряки для борщу.

На зиму солили огірки, перекладаючи їх різноманітними приправами: стеблинами кропу, вишневим і дубовим гіллям з листям, корінням і листям хріну, часником.

Помідори, перець, виноградне листя на Україні у кінці XIX — на початку XX ст. не квасили. Селяни почали квасити помідори лише у 20—30-х роках XX ст., а найбільше після Великої Вітчизняної війни.

Квасили подекуди яблука, а також грушки-гнилички (Полісся), пили квас і їли плоди.

На Україні рідко квасили фрукти й ягоди. Проте у Опішні існував промисел — соління слив. Ця волость була однією з основних постачальників солоних слив[47]. Сливи вкладали шарами у великі сорокавідерні діжки, заливали холодним розсолом з розрахунку 1,5 фунта (600 г) солі на відро води. Особливий смак надавали сливам діжки з-під вина. Менш поширеним у Опішні

[46] *Довженок В. И.* Вказ. праця, с. 140; Очерки русской культуры XIII—XV веков, с. 101.

[47] О крестьянском хозяйстве в Полтавской губернии.— Полтавские губернские ведомости, 1855, № 22, 23, 24.

було маринування слив у медовій ситі, яку готували з розрахунку 400 г меду на відро води. Мед розчиняли гарячою водою, а заливали сливи охолодженою рідиною у діжках невеликого розміру.

Кавуни й дині вживалися в їжу в сирому вигляді, лише зрідка кавуни солили у діжках.

Більш поширеним способом зберігання садовини було сушіння вишень, слив, яблук, груш, на півдні — абрикосів. На центральному Подніпров'ї і Поліссі плоди сушили на деках у печі, а потім досушували на сонці. На Поділлі й частково на Полтавщині для сушки плодів і ягід будували спеціальні сушні (або «лозні»). Особливою славою користувалися опішнянські сушні. Сливи як сушені, так і солоні й мариновані, виготовлялись для власного споживання і на продаж.

Лісові ягоди на Україні майже ніде не заготовлялися на запас. Винятком була калина, яку збирали пізньої осені і в'язками вішали в коморі. Калину вживали як лікувальний засіб, як приправу до киселю або начинку для пирогів. На Волині й Поліссі ще збирали чорниці, які сушили на деках в печі або на сонці і зберігали для лікувальних потреб. Виготовлення варення з ягід в дорадянський час серед широких селянських мас було неможливим за браком цукру, який коштував дорого.

Більш поширеним промислом було збирання й заготівля грибів. Як і більшість інших народів, українці віддавали перевагу сушеним білим грибам. З жарко витопленої печі вигрібали жар і вимітали попіл, наспід клали солому, а на неї гриби догори ніжками. Піч закривали заслонкою, і гриби в'янули, випускаючи вологу. Так їх тримали, поки піч не прохолоне, а тоді нанизували на нитку і вішали на повітрі. У врожайні на гриби роки їх солили у діжках, вкладаючи шарами догори ніжками і пересипаючи сіллю. Зверху гриби пригнічували. Вони пускали сік, в якому зберігалися в холодному місці. Маринуванням грибів селяни не займалися.

Продукти збиральництва особливо виручали сільське населення ранньої весни, коли харчових запасів ставало обмаль, їжа була бідна на вітаміни, і особливо після виснажуючих зимових і весняних постів. Молода лобода, луговий щавель (квасок), кропива, листя куль-

баби, лісові часник і цибулька були суттєвим додатком до весняної їжі і вживалися як у сирому, так і у вареному вигляді.

У другій половині XIX — на початку XX ст. в українського селянства переважав рослинний характер харчування. Продукти тваринництва були надто дорогими, щоб їх купувати, а тримати достатню кількість худоби мали змогу далеко не всі селяни. Наприкінці XIX ст. поголів'я худоби на Україні чисельно збільшилося, але відносно приросту населення і посівних площ воно зменшилося. Зубожіння селян, аграрні кризи призвели до того, що протягом 1870—1890 рр. поголів'я худоби на 100 десятин землі зменшилося на третину [48]. Тому м'ясо було не часто на столі переважної більшості селян.

Соціальне розшарування села особливо чітко простежується на прикладі народного харчування. «Багатий жирніше їв»,— говорили селяни. До великих свят заможна частина населення обов'язково колола свиней або овець [49].

Для забою худоби в селах запрошували колія або різника. Заколоти кабана вміли більшість чоловіків, але часто селяни віддавали перевагу тим, хто набув у цьому ремеслі найбільшої майстерності. Кололи свиней так, щоб кров не збігала на землю, збирали її в горщики, макітри, або відра для приготування з неї страв. На Україні не було звичаю знімати з свиней шкуру, свиняче сало вважалося смачним лише після того, як тушу смалили. О. Кольберг наводить факт, що забитих свиней на Побужжі «русини обпалюють з дрібної щетини... тобто смалять» [50], в той час як поляки на цій же території відділяли щетину, парячи тушу. Обробка свинячої туші за допомогою смалення переважала також і у росіян, білорусів, литовців. Для осмалювання використовували солом'яні перевесла або дров'яне вугілля, яке розігрівалося у бляшаних коробках.

Існували певні забобони і звичаї щодо обробки туші. Колій був особою символічною — йому забороня-

---

[48] *Гуржій І. О.* Вказ. праця, с. 73.

[49] *В-цкий Н.* Очерки дореформенного быта в Полтавском побережьи.— Киевская старина, 1896, № 7-8, с. 116.

[50] *Kolberg. O.* Dzieła wszystkie. Chełmskie, t. 33, cz. 1. Kraków, 1890, s. 158.

лося здирати шкуру з мертвої худоби, забивати «нечистих» тварин і птахів (ворон, сорок, собак), м'ясо яких не вживалося в їжу. Для колія була необхідна так звана професійна чистота.

Свиняча туша повністю йшла у їжу, від неї майже не було відходів. Найбільш цінним продуктом вважалося сало. Його різали на квадрати (до 40 см) з надрізами зверху, засолювали у дерев'яних ночвах (кориті, ваганах, нецьках), через два-три дні складали у бодні-сальниці (кадуби, дерев'яні скриньки, глиняні слоїки) або підвішували у полотняних мішках у коморі до стелі. Солоне сало лежало рік-два. Зберігали на запас також «уздір» (нутряний жир), іноді не солячи його, а лише скрутивши у сувій і тримаючи у полотняних торбинках. Жир, який збирали з кишок, перетоплювали у горщиках на шкварки. Щоб позбутися гострого запаху, у горщик додавали цибулину, клали листя м'яти, лаврове та ін. З шкварок зливали смалець і зберігали його у гладущиках (глечиках) у коморі на полицях.

З м'яса запасу переважно не робили. Його продавали на ярмарку, а в разі потреби (на свята) купували шматками. Якщо ж залишали для власного споживання, то заморожували (взимку) або засолювали в боднях (весною, восени). Засолене м'ясо (солонину) зберігали до великих польових робіт, коли потрібне було посилене харчування. На більшості території України не було звичаю вудити (коптити) м'ясо, такий спосіб приготування практикували білоруси, литовці, поляки, чехи, словаки. Лише на Поділлі та Галичині у багатих родинах займалися вудженням свинячих шинок. Оскільки така страва була рідкістю, спеціальних печей для її приготування не робили. Вудили шинку, підвішуючи у комині.

На запас виготовляли ковбаси, ковбик, кров'янки, які зберігалися недовго. Тонкі кишки начиняли сирим м'ясом і салом з підчеревини, заправляли часником, підсмажували на сковороді, а потім тушкували у печі. Такі кишки називались ковбасами. Для довшого збереження їх кільцями вкладали у полив'яні макітри і заливали смальцем. Товсті кишки начиняли кров'ю з кашею (переважно гречаною), підсмажували на сковороді і підтушковували у печі. Товсті кишки начиняли ще й сирою тертою картоплею з шкварками (Полісся),

пшоняною кашею з шкварками (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля) та іншими видами каш. У цьому вигляді їх називали просто «кишками». Свинячий шлунок начиняли вареним м'ясом і салом, вухами, щековиною та ін., заправляли тертим часником, потім довго тушкували у печі, перекидаючи з боку на бік. Охолодивши під гнітом, зберігали у холодному місці. Така страва називалася «ковбик» (у центральних і східних районах України), «кендюх» (у північній частині), сальтисон» (у північно-західних районах України). У росіян, білорусів, литовців, поляків зустрічається подібна страва, яка носить назву «сычуг» (рос.), «трыбух», «киндзюк», «кавбух», «сальцисон» (білорус.), «kindžius», «kindžiukas» (лит.), «salcison», «kałdun», «kandziuch» (польськ.) [51].

Свинячому м'ясу і салу віддавали перевагу. І це було характерним не лише для українців, а й для білорусів, болгар, сербів, словаків, чехів, поляків та ін. У росіян переважала яловичина й баранина [52]. Шкури з телят і овець йшли на виготовлення кожухів, чобіт тощо. Кишки, шлунок цих тварин рідко використовували для ковбас, частіше їх дрібно сікли і варили з пшоном, перцем та овочами, попередньо вичистивши і добре промивши («рубці», «хляки», «флячки»). На запас витоплювали й овечий жир. На відміну від свинячого, його заливали у миски, охолоджували, потім виймали і зберігали брилами у коморі.

Овечий лій вважався у народі лікувальним: його пили з гарячим молоком (від кашлю), ним розтирали хворі суглоби та ін.

Забій свині (вівці, теляти) був свого роду великим святом для селянина. Оскільки ця подія відбувалася дуже рідко, у звичай ввійшло обдаровувати свіжиною сусідів і рідних. Таким чином, двічі-тричі на рік селянська сім'я мала шматок свіжого сала і м'яса.

Олію, яка була основним жировим компонентом селянської їжі, виготовляли у спеціальних олійнях. Бідні

---

[51] *Милюс В.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начале XX в.— Балтийск. этнограф. сб. 1956, 32, с. 137; *Молчанова Л. А.* Материальная культура белорусов. Минск, 1968, с. 201; *Корзун И. П.* Пища и питание колхозного крестьянства Белоруссии.— Автореф. канд. дис. К., 1962, с. 14; *Kolberg O.* Op. cit., s. 58.

[52] Современные этнические процессы в СССР. М., 1975, с. 244; *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 200.

не гребували й макухою — відходами від виробництва олії, використовуючи її як продукт харчування.

Велику роль у харчуванні селян у XIX — на початку XX ст. відігравало коров'яче молоко і молочні продукти. Молоко вживали у свіжому та кислому вигляді, в переважній більшості коров'яче, рідше козяче та овече. Доїли в дійниці або у відерця, потім проціджували і тримали у глечиках (гладущиках).

З молока робили сметану. Щоправда, сметану широкі маси населення вживали в їжу рідко — її продавали на ярмарках і базарах. Прискореним способом виготовлення сметани було здіймання її з кислого молока, кисляку. До революції лише заможне селянство користувалося сепаратором.

Масло виготовляли здебільшого на продаж. Збивали його ложкою у макітрі або в скляній пляшці, ритмічно колотячи її, а для одержання більшої порції користувалися спеціальними маслобойками («маслянницями»). У побуті бідного селянства масло було рідкістю, навіть діти часто не знали, яке воно на смак. Сколотину (маслянку або сколотну сироватку) не виливали, з нею варили кашу, заправляли борщ та ін.

Найбільш широко вживався кислий сир. У пости молоко дозволялося пити лише малим дітям (до семи років), тому запаси кисляку йшли на виготовлення сиру. Кисляк у глечиках ставили в окріп, щоб відділити сир від сироватки. Потім сир відкидали на чисте полотно, клали під гніт, щоб стікала сироватка. Підсоливши його, вкладали у діжечки або великі макітри і заливали сироваткою чи топленим вершковим маслом. Останній спосіб був можливим лише для заможної частини селян. Діжки зберігали у холодному місці. Найбільше сиру робили у пилипівку, готуючись до масляного тижня, коли основною їжею були вареники або млинці з сиром.

У районах, де переважало вівчарство (західні повіти Херсонської, південні повіти Подільської губерній, Карпати та ін.) виготовляли «бринзу», «бриндзю». У підсолене свіже овече молоко кидали шматок міхура молодого ягняти (часом поросяти) — «глягу». Молоко вкисало («глягло») за тиждень-два. Сир, що одержували при цьому, сколочували до центру діжки, потім виймали та клали під гніт. Такий сир зберігали або

у сироватці на холоді, або висушували у полотняних торбинках на вітрі. Сухий сир лежав надзвичайно довго і був чудовим запасом їжі.

Певним додатком до бідної на білкові речовини їжі була риба, яка відігравала особливу роль в харчуванні незаможних родин у напівголодні весняні дні.

Свіжу рибу прагнули продати, залишивши собі лише дрібноту. Якщо ж збути відразу не вдавалось, рибу в'ялили («коренували»), сушили або солили у діжках. В'ялили двома способами: цілу рибу з лускою і нутрощами засипали великою кількістю кам'яної солі і зберігали у темному місці. Через дві доби виймали з розсолу, нанизували на мотузку головами вниз і розвішували в теплому місці на протязі (найчастіше на горищі).

Коренували рибу таким чином. Зробивши на черевній частині рибини невеличкий надріз, виймали нутрощі або «побочки», потім робили надріз по спинці риби і розгортали її. Розпластану рибу засолювали так само, як і першим способом, потім в'ялили [53]. Риба вважалася готовою, коли спинка ставала прозорою.

Підготовлену в такий спосіб рибу сушили також в печі, обчистивши попередньо з неї луску. Ця риба називалась «опікана», її здебільшого споживали вдома, а в'ялену — продавали.

Влітку і восени рибу засолювали в діжках. Для цього з неї виймали нутрощі, залишивши луску, вкладали у діжку спинками догори, кожен шар пересипаючи кам'яною сіллю. Діжку забивали і тримали у погребі. Вживали цю рибу взимку, здебільшого у великий піст [54].

На безрибних місцях було важче витримати численні пости. Селянам доводилося купувати солону рибу («діжкову» або «просол»), а також донську тараню та чехонь, так звану «в'ялу рибу». Солону рибу їли звичайно з хлібом, картоплею, а з «в'ялою» варили супи, борщі.

У кінці XIX ст. рибальство, збиральництво і особливо полювання значно поступилися місцем землеробству. Мало було господарів, які б володіли вогнепаль-

---

[53] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 8.
[54] Там же.

ною зброєю, частіше ловили пастками й сітками на принаду або на «свисток». Звичайними жертвами полювання були птиці — дрохви, куріпки, тетерева, перепела, качки, лебеді, гуси, а із звірини — зайці, дикі кози. Величезною рідкістю був дикий кабан — вепр, вполювання якого дозволяло зробити значний запас м'яса й жиру [55].

З купованих продуктів найнеобхіднішою була сіль, якої навіть бідніші селяни вживали не менше 1,5 пуда за рік [56].

У кінці XIX — на початку XX ст. бджільництво не мало промислового характеру. Виробництвом меду займалися нечисленні господарі, вважаючи це заняття допоміжним при землеробстві. Мед був продуктом досить рідкісним і виготовлявся переважно на продаж.

Отже, найбільш очевидною у кінці XIX — на початку XX ст. була залежність забезпеченості селян продуктами харчування від їх матеріального становища.

Процес зменшення земельних наділів дрібних і середніх землевласників під впливом розвитку капіталізму на селі, зростання в зв'язку з цим, з одного боку, капіталістичної верхівки — куркульства, а з другого — маси безземельного пролетаризованого селянства, низька техніка землеробства і слабкий розвиток тваринництва в господарствах біднішого населення, аграрні кризи призводили до зубожіння переважної частини українського селянства, до злиднів і голоду. Основою харчування були рослинні продукти, тваринні вважалися рідкістю, щоденній селянській їжі бракувало калорійності і різноманітності.

Виготовлення щоденних страв

Повсякденну їжу можна розподілити на декілька груп за основними складниками. Слід виділити, на нашу думку, страви з рослинних продуктів і страви з продуктів тваринного походження. В свою чергу, першу з них можна розбити на дві групи: страви з

[55] *Каниевский А.* Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде.— Полтавские губернские ведомости, 1855, № 34-35.
[56] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.

зернових продуктів та страви овочеві. Страви з продуктів тваринного походження поділимо на м'ясні, молочні, рибні; напої складають окрему групу. Слід обумовити, що для української народної кулінарії, як і для кулінарії багатьох слов'янських народів, властиве приготування страв, передусім, за допомогою варіння, тушкування і меншою мірою смаження, випікання. У зв'язку з цим подальший розгляд української народної кулінарії буде вестися саме в такому порядку: страви варені (від крутих до рідких), потім печені й смажені.

Значною мірою теплова обробка продуктів залежала від домашнього вогнища. Піч на Україні, як у всіх східних слов'ян, виконувала три функції: приготування їжі, випічки хліба й опалення, на відміну від деяких слов'янських народів, де, наприклад, хлібну піч виділяли окремо [57]. На півдні України у багатьох випадках вогнище для літнього приготування їжі виносили у сіни під димар («кабиця»). Пізніше почали будувати на подвір'ї так звану «літню піч», яку використовували для приготування їжі влітку. Однак і ця піч була закритим вогнищем, розрахованим лише на варіння і тушкування. Готуючи страви просто неба під час великих польових робіт, селяни використовували відкрите вогнище типу «кабиця» [58]. Пастухи, чумаки готували на ньому здебільшого каші, кулеші, лемішки, галушки тощо. Більш складні страви (наприклад, борщ) варити в таких умовах було неможливо. У прихильності до круп'яно-борошняних страв виявляється певною мірою етнічна специфіка і традиційні смаки українців. Якщо для кавказьких пастухів притаманним було приготування на відкритому вогнищі смаженого м'яса та плескатих прісних коржів у попелі, то звиклий до борошняно-круп'яних страв український селянин навіть у степу готував те, що й у печі вдома. «Печінням обробка їжі обмежується в теперішній час у досить рідкісних випадках: печуть звичайно у гарячому попелі тільки картоплю, іноді цибулю й деякі гриби»,— писав на початку

---

[57] *Moszyński K.* Op. cit., s. 276—278; *Георгиева-Стойкова С.* Огнището в Българския бит. София, 1956.

[58] *Волков Ф.* Этнографические особенности украинского народа.— В кн.: Украинский народ в его прошлом и настоящем, т. 2. Пг., 1916, с. 525—526.

XX ст. Хв. Вовк[59]. Щоправда, він не враховував хліба, який саме випікали.

Цілком очевидно, що однією з найдавніших, так званих «хлібних» страв була каша, виготовлення якої було пов'язане з найменш трудомістким процесом. Хлібні зерна (очищені або й неочищені від луски) кидали в посудину, де варили до готовності. Вчені висувають припущення, що спосіб обробки зерен варінням відомий ще в епоху мезоліту, тобто до винаходу глиняного посуду[60]. Були випадки, коли представники народів, що не мали кераміки, готували їжу в гарячих джерелах (Нова Зеландія); в деяких скотарських племенах для приготування м'яса викопували яму в землі і обкладали її шкурами вовною назовні. У такий сосуд кидали м'ясо, заливали його водою або кров'ю і варили за допомогою розжареного на вогні каміння. Цей спосіб приготування м'яса в шкурі забитої тварини був відомий і скіфам[61]. Таким же чином варили деякі страви (як м'ясні, так і рослинні) у дерев'яному довбаному посуді[62]. Відголосок подібного архаїчного способу кип'ятіння води для прання ми зустрічаємо й на території України ще на початку XX ст. У дерев'яний довбаний кадуб («жлукто»), наповнений гарячою водою і білизною, кидали розпечене каміння, виварюючи таким чином одразу велику кількість білизни. Цей спосіб кип'ятіння води зустрічається досі при випарюванні діжок перед солінням, квашенням овочів на зиму. К. Мошинський зазначав, що подібний спосіб кип'ятіння зберігся у сербохорватів навіть в XX ст. У дерев'яне начиння (або виготовлене з кори дерева) наливали сире молоко, потім виймали з вогню за допомогою дерев'яних кліщів камінь і кидали у молоко[63].

* * *

Розглядаючи страви рослинної групи, зупинимось на стравах з хлібних, або зернових рослин. Страви, що готуються способом варіння з зернових продуктів, або

[59] *Волков Ф.* Указ. соч., с. 504.

[60] *Косвен М. О.* Очерки истории первобытной культуры. М., 1957, с. 46.

[61] *Вейс Герман.* История одежды, вооружения, построек и утвари народов древнего мира, ч. 2. М., 1874, с. 20.

[62] *Косвен М. О.* Указ. соч., т. 106—107.

[63] *Moszyński K.* Op. cit., s. 265, 280.

кашоподібні, на нашу думку, можна поділити на три групи: а) з необробленого зерна, б) з товчених круп, в) із мелених зерен та борошна. Вірогідно, що саме в такому порядку відбувався розвиток обробки продуктів рослинництва — від вживання страв з неочищеного зерна до приготування страв з тертого зерна. З каш, що виготовлялися з неочищених зерен, до XX ст. дійшла лише кутя (обрядова каша), яку в деяких районах за традицією продовжували варити з нетовченої пшениці або ячменю (Західне Поділля).

Каша, одна з найбільш давніх страв, широко виготовлялась і вживалась слов'янськими народами і в кінці XIX — на початку XX ст. Вона мала спільну для слов'ян назву: каша — українська, російська, білоруська, болгарська, сербохорватська, kasza — польська, kaše — чеська, kaša — словацька; подібна назва — cáşă — є і в румунській мові.

Каші виготовлялися з пшениці, ячменю, гречки, проса (пшона), вівса, кукурудзи тощо. Товчені крупи очищали від верхньої луски за допомогою шеретування зерна. При цьому крупа могла лишатися цілою або ж перетворювалась на дрібну січку (толокно та ін.). Каші з таких круп за консистенцією були круті й рідкі або розмазні. Крупи готували для варіння по-різному: ячмінь, пшоно, пшеницю мили, гречку ж і овес частіше підсмажували або підсушували. Як густі, так і рідкі каші варили однаково: у горщик з окропом всипали підготовлені крупи (для рідкої каші круп бралося менше, а для густої в пропорції, приміром, на 2 частини води — одну частину круп). Підсолена і вимішана каша «пріла» в печі досить довго. Їли її найчастіше в обід на друге, іноді на сніданок або на вечерю. Кашу варили і під час польових робіт, тоді до неї додавали шматок сала або олії для підвищення калорійності.

Рідку кашу часто варили на молоці. До крутої молочної каші додавали яйце, і тоді вона називалась заварюваною. Така каша готувалась солодкою і використовувалась у деяких обрядах. Іноді кашу варили на сироватці або на сколотині (маслянці). Це була сироватчана або сколотяна каша.

Круті каші з ячменю називали «гущею», «кутею», «пенцаком», «зубцями», «ячною» або «перловою» кашею. З таких же круп у росіян каша називалася та-

кож «гуша», у білорусів «гушча» або «панцак»[64]. Українці називали пшоняну кашу «каша», іноді «яглі» («ягли»). Вона була здавна однією з найбільш поширених на Україні. Згадку про неї зустрічаємо в інтермедіях початку XVII ст.: «Та питаєш, що варити буду? От в тоім борщика, в тоім яхли до молока...»[65]. Пшоняну кашу здебільшого варили на вечерю, звідси й приказка: «Варили ягли, та й спать лягли»[66]. Гречана каша з очищеної цілої і подрібненої крупи була улюбленою стравою українських селян. На Подністров'ї, Західному Поділлі, де на початку XX ст. була розповсюджена кукурудза, широко вживали кукурудзяні каші. Немає відомостей, щоб на Україні варили житні каші, на відміну від білорусів, де подібна страва існувала[67].

З цих же круп варили й зовсім рідкі страви — юшки або супи. У заможніших такі крупники готували на м'ясній юшці, що для біднішого селянства було недоступною розкішшю. Подібні страви були у білорусів («крупнік», «крупеня»), росіян («суп из крупы»), поляків («krupnik»), литовців («krupnikas»)[68]. До таких юшок з крупами можна віднести й куліш — одну з найбільш розповсюджених українських страв. «Крупник — кулішові брат»,— говорили в народі[69]. Куліш готувати було легко і в польових, і в домашніх умовах, і в дорозі. Змите пшоно або крупу (гречану, кукурудзяну) заливали водою в такій пропорції, щоб, розварившись, утворилась консистенція рідкої сметани, затовкували або засмажували салом з цибулею, в піст — олією. Для смаку додавали 1—2 картоплини, сушену тараню або шматок м'яса. Але подібний куліш варився рідко. П. П. Чубинський розрізняв поняття «куліш» і «польова каша»[70], вважаючи, що польова каша обов'язково вариться з м'ясом або рибою. Таке твердження було помилковим, бо ні способом приготування, ні

[64] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 196.
[65] Українські інтермедії XVII—XVIII ст. К., 1960, с. 35.
[66] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[67] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 196.
[68] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 196; *Корзун И. П.* Указ. соч., с. 19.
[69] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[70] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 439.

набором продуктів, ні часом і способом вживання польова каша від кулешу не відрізнялася. Їх могли готувати в домашніх і польових умовах з м'ясом і без нього. На Полтавщині (Пирятинський район) подібна страва має одночасно ці дві назви, різниці ж в приготуванні ніхто назвати не може. «Куліш називають польовою кашею, коли варять його у степу» [71],— заявляють інформатори. Рідка каша подібного типу називалася у росіян «кулеш», у поляків «kulesza», «kulasza», у румунів — «coleáșă», у чехів же просто «řidka kaše», в угорців — «köles». Таке розповсюдження однієї й тієї ж назви можна пояснити лише широким вживанням улюбленої й простої страви. Куліш переважно варився з пшона на воді або молоці (Волинське Полісся — Малинський, Житомирський, Новоград-Волинський та інші райони) [72], подекуди з гречаної крупи, змішаної з гороховою мукою [73]. На Поділлі пшоно іноді заміняли кукурудзяною крупою [74]. Варили куліш і на сколотинах, тоді він мав назву «сколотчиний куліш», і на сироватці — «сироватчаний куліш» [75]. Часто від недостатку продуктів біднішим селянам доводилося варити рідкий куліш, в якому «крупина за крупиною ганяється з дубиною» [76]. Сумні приказки говорили про злидні, бідність і нестатки: «Після кулешу ногами не поколишу» [77].

Третій вид каш з дрібно товчених або молотих зерен був також широко розповсюджений на території України у XIX — на початку XX ст. До таких можна віднести вівсяне толокно, а також кашоподібні мучні страви: кисіль, лемішки, мамалигу тощо. Вівсяна каша (толокно) готувалася таким чином: овес недовго варили в горщику, потім висушували в печі і товкли у домашній ступі доти, поки від зерен не відставала луска, а зерно не перетворювалось на дрібну крупу. Каша з приготовленого таким чином вівса була характерна не

---

[71] З експедиційних матеріалів 1973 р.

[72] Там же.

[73] *Пригаровский Г.* Село Меленск.— Записки Черниговского губернского комитета, кн. 1. Чернигов, 1866, с. 214.

[74] З експедиційних матеріалів 1972 р.

[75] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 439.

[76] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.

[77] Там же.

лише для українців. Варили її й білоруси[78], дуже поширена вона була у росіян[79], відома ця страва у Литві[80], Польщі, у більшості народів угро-фінської групи[81]. Л. А. Молчанова, спираючись на фінський термін «talkkuna», вважає, що така страва з'явилась у слов'ян під фінно-угорським впливом, підкріплює свою думку твердженням, що толокно широко відоме білорусам та росіянам і менш розповсюджене в українців[82]. З «Повести временных лет», «Русской правды» та археологічних досліджень дізнаємося, що саме овес був одним з головних продуктів харчування на всій території Русі в домонгольський період[83]. К. Мошинський припускав, що толокно в давнину мало величезну територію розповсюдження, охоплюючи весь слов'янський світ аж до Уралу і поширюючись в Східній Азії, і лише з часом у зв'язку зі складністю приготування вийшло з широкого ужитку[84]. Слід, мабуть, погодитися з В. Мілюсом, який вважає, що таке поширення спільних явищ народної культури можна пояснити і культурними запозиченнями, і певною етнічною спільністю[85].

Однією з найбільш давніх страв можна вважати і кисіль, зокрема вівсяний, який згадується ще літописцем Лаврентіївського літопису[86]. У «Повести временных лет» подається опис складників киселю за князювання Володимира (997 р.). Під час облоги печенігами м. Білгорода почався голод, один з мудреців надумав, як відігнати ворогів від міста. Він наказав приготувати в діжці «бовтушку» з вівса, пшениці або висівок, а в іншій звелів виготувати медову ситу. Обидві діжки опустили у колодязь. Запросивши у місто декількох печенігів, білгородці промовили їм: «Навіщо губити себе? Хіба можна перестояти нас? Якщо будете стояти й десять літ, що зробите нам? Бо маємо ми їжу від землі.

---

[78] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., т. 192.

[79] Собрание местных этнографических описаний России.— Этнографический сборник, вып. 1. Спб., 1853, с. 78, 138, 211.

[80] *Милюс В.* Указ. соч., с. 148.

[81] *Moszyński K.* Op. cit., c. 287.

[82] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 193.

[83] *Довженок В. Й.* Вказ. праця, с. 134—135.

[84] *Moszyński K.* Op. cit., c. 289.

[85] *Милюс В. К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX вв. Автореф. канд. дис. М., 1954, с. 12—13.

[86] История культуры древней Руси, ч. 1. М.— Л. 1948, с. 265.

Як не вірите, подивіться самі». Діставши бовтушку з колодязя, вони зварили з неї кисіль, запили ситою, переконавши печенігів у безглуздості їх прагнень. І військо припинило облогу [87].

Кисіль готувався дещо інакше, ніж толокно: необхідним було вкисання, бродіння борошняної закваски. Саме тому в усіх слов'янських мовах назви його мають спільний корінь «кис» (кислий, киснути): «кисель» — російська, «кісель» — білоруська, «kisiel» — польська, «kysel» — чеська, «kysel'» — словацька, «kisli» — словенська, «кисель» — сербохорватська, «кисел» — болгарська. Страву цю вживали не лише слов'яни, а й литовські селяни («kisielius», «žiure»), латиші («kiselis») та ін.[88] М. Ф. Сумцов вважав, і очевидно, справедливо, що саме кисіль був тією стравою, що передувала хлібові і на основі якої виник печений хліб [89]. Л. Нідерле наводить відомості, що в XI ст. у Києві випікали хліб, замішаний на квасі [90]. Процес приготування киселю був нескладний. Овес засипали в горщик і підсушували в печі до червоного кольору, щоб знищити притаманний йому гіркуватий смак. Підсушене (майже підсмажене) таким чином зерно подрібнювали у ступі або на жорнах, пересіювали на дрібному решеті й розводили теплою водою. Вживали також ще раз пересіяні висівки. До цього рідкого вівсяного тіста додавали шматок розчини («рошчини») або тіста з діжі чи просто шматок печеного хліба. Якщо кисіль готували без розчини, процес вкисання відбувався природно — тісто ставилося на піч або в інше тепле місце. Цей спосіб приготування був значно тривалішим. Коли тісто починало сходити, його перемішували, переціджували від вівсяної луски й варили у горщику в печі до утворення густої кашоподібної маси. Кисіль їли здебільшого в піст гарячим (з олією, маковим або конопляним молоком, цибулею, хріном) або холодним (з ягодами, медом). Якщо кисіль вживали холодним, то його розливали у 2—3 миски. Почату миску треба було з'їсти за один раз, постояв-

---

[87] Художественная проза Киевской Руси XI—XIII веков. М., 1957, с. 66.

[88] *Милюс В. К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX вв. Автореф. канд. дис., с. 13.

[89] *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1895, с. 27.

[90] *Нидерле Л.* Славянские древности. М., 1956, с. 200.

ши, він підходив водою. Звідси й приказка: «Сьома вода на киселі»[91].

Кисіль вважався смачним, якщо він добре загусне. На Поліссі існувала приказка: «От кисіль, так кисіль, що й ворона пройде!»[92].

На початку XX ст. починають готувати кисіль і з інших видів борошна (пшеничного, горохового, житнього, картопляного)[93]. Дотепер страва під цією назвою дійшла у досить видозміненому вигляді. Це — картопляне борошно, варене з ягодами, фруктами або (рідко) молоком.

Страва з підсмаженого квашеного вівсяного борошна мала ще й іншу назву — «джур, жур» (українська)[94], «żur» (польська), «žiūre» (литовська)[95], «жур» (білоруська)[96]. М. Ф. Сумцов вважав жур стравою, запозиченою від поляків, які, в свою чергу, здавна перейняли її від німців. Дійсно, жур був щоденною, широко розповсюдженою стравою польських селян кінця XIX ст. За даними М. Ф. Сумцова, жур зустрічався у лужичан, сербів, болгар, українців Галичини. М. Ф. Сумцов підкріплює свою думку про запозичення жура від німців тим, що назва його походить від німецького слова «sauer» (кислий)[97], таким чином, він виділяє жур як окрему страву, що відрізняється від киселю. Очевидно, це сталося тому, що сучасний М. Ф. Сумцову кисіль на Україні робився вже з гречаного (Київське Полісся)[98], житнього борошна або пшеничних висівок (Чернігівщина)[99], з житнього борошна з пшоном (Західне Поділля)[100] і скрізь по Україні з крохмалю з ягодами, рідше з молоком. Вівсяний кисіль під назвою «жур» і під

---

[91] З експедиційних матеріалів 1972 р.

[92] Там же.

[93] ІМФЕ, ф. 2. од. зб. 11; Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 442; Собрание местных этнографических описаний России.— Этнографический сборник, вып. 1, 1853, с. 11, 253; вып. 3, 1858, с. 5; ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383.

[94] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23; ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383; з експедиційних матеріалів 1972 р.

[95] *Милюс В. К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX вв. Автореф. канд. дис., с. 13.

[96] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 193.

[97] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания. К., 1890, с. 117—118.

[98] З експедиційних матеріалів 1973 р.

[99] ІМФЕ, ф. 2, од. зб. 11.

[100] ІМФЕ, ф. 29-8, од. зб. 383.

двома назвами «кисіль» і «жур» зберігся в майже незміненому вигляді на території Польщі, Литви, Білорусії. Ще в середині XIX ст. можна було зустріти цю страву під назвою «жур», «джур» і на Правобережній Україні [101]. Очевидно, кисіль і жур ідентичні страви.

Пізніше зберігається на Україні назва «жур», а за зміненою її формою лишається назва «кисіль». Тому можна не погодитись з М. Ф. Сумцовим щодо запозичення цієї страви від німців лише за подібністю термінології.

Схожою за технологією виготовлення, але відмінною за складом продуктів була улюблена в XIX ст. кваша. Готували її з двох частин житньої і однієї частини гречаної муки, а також невеличкої кількості солоду. Все це змішували, розводили окропом до густоти рідкого тіста і ставили на ніч в тепло для вкисання. Таке кисло-солодке «молоде» тісто вранці варили в горщику і вживали на сніданок або вечерю, а з часом як третю обідню страву. На території Правобережної України квашу виготовляли іноді ще й іншим способом. Для цього брали три окропи, в кожен сипали поступово кукурудзяну, житню та ячну (солодову) муку, розколочували, щоб не було грудок, змішували в одному горщику і ставили «солодати», після чого варили. Кваша вважалася ласощами, її дуже любили й вихваляли: «Понад квашу нема нічого ліпшого» [102], «Як кваша ся вдасть дівка ся віддасть» [103], «Така кваша, якби й наша» [104], «Прийшов козак під вікно, щоб наша кваша була, як вино» [105], «Нехай же іде грек з винами, з пивами та у нашу квашу» [106]. Якщо в кінці XIX — на початку XX ст. кваша була приналежністю лише селянського побуту (але вже почала зникати), то ще у першій половині XIX ст. її вживали як ласощі навіть поміщики середнього достатку [107]. Подібну страву з квашеного со-

---

[101] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 2.
[102] ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383.
[103] З експедиційних матеріалів 1972 р.
[104] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[105] *Милорадович В.* Житье-бытье лубенского крестьянина.— Киевская старина, 1902, № 6, с. 417.
[106] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 115.
[107] Там же.

лодового тіста готували часто і росіяни («кулага»)[108], і білоруси («саладуха», «раугеня», «путра»)[109]. Цікаво, що страва під назвою «путря» була відома й українцям. Але вона дещо відрізнялась за продуктами й способом приготування від білоруської «путри»: варили ячмінну крупу, висипали у ночви, обсипали житнім солодом, складали у діжечку, заливали квасом і ставили у тепле місце. Після вкисання вживали на обід під час посту. Спільним для української і білоруської «путри» є те, що готували їх з солодом. Страви, для виготовлення яких використовували солод, вважалися ласощами. Згадку про них зустрічаємо у І. П. Котляревського:

За закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик[110].

До кашоподібних мучних страв, дуже поширених на рубежі XIX — XX ст., можна віднести також лемішку і мамалигу. Спосіб їх виготовлення однаковий, тільки для лемішки береться переважно гречана, а для мамалиги кукурудзяна мука. Для приготування лемішки у горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи кописткою, щоб не утворювались грудки. Потім ця густа маса упрівала у печі. Їли лемішку з олією (переважно в піст) або молоком. Подібну страву готували й на Білоруському Поліссі, називаючи її «баўтухаю», «калатухою». Колотуха й лемішка були ідентичні, оскільки готували їх з гречаного борошна, бовтуха ж варилася з житнього або ячмінного[111]. Подібну страву під назвою «завариха», «заваруха» широко вживали на Новгородщині. У В. І. Даля читаємо: «Завариха (нвг) — овсянка, ячная, пшеничная или ржаная кашка; пустой горшок разжигают, льют в него кипяток и сыплют под мутовку смесь ячной и овсяной муки; крутой замес этот едят холодный, с постным маслом, или поджарив на сково-

---

108 Собрание местных этнографических описаний России.— Этнографический сборник, вып. 1, с. 211.

109 *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 116; *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 193—194.

110 *Котляревський Іван.* Енеїда. К., 1969, с. 18.

111 *Шейн П. В.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края, т. 3. Спб., 1902, с. 30—31.

роде»[112]. Ця страва була поширена серед слов'янських та угро-фінських народів[113].

Мамалигу готували в такий же спосіб: кукурудзяне борошно сипали в окріп і розмішували мамалижницею (дерев'яною паличкою), щоб не було грудок. Мамалига була улюбленою стравою українських селян Подільського Подністров'я, Буковини. Так, у М. М. Левченка зустрічаємо: «В Хотинському повіті і по Бессарабії, де живуть руснаки, також по всьому Подністров'ю в Подільській (вниз від Могильова) і Херсонській губерніях головну і майже виключну їжу всього сільського населення становить мамалига»[114]. На початку XX ст. мамалигу виготовляють уже в багатьох районах Півдня України: Одеському, Миколаївському, Єлисаветградському, Херсонському, Катеринославському повітах. Цьому сприяли кліматичні умови для вирощування кукурудзи, а також її поширення серед молдавських поселенців на Єлисаветградщині. Цікаво, що в більшості з цих повітів мамалига мала назву «лемішка», що великою мірою підтверджує спорідненість цих двох страв. На нову за змістом страву переходить стара назва. Цілком можливо, що мамалига, яка вживалася українцями в смузі етнічно-мішаного розселення з молдаванами, була запозичена від останніх. Крім того, саме слово «мамалига» взяте з молдавської мови. На решті території України мамалига зустрічалася рідко. Їли її гарячою з олією, сиром, бринзою, молоком, кисляком, салом, а також холодною замість хліба до борщу, юшок.

Оскільки кукурудза з'явилася на території Молдавії й України досить пізно, а поширилась лише протягом XIX ст., то можна вважати мамалигу пізнім явищем. Однак схожу на мамалигу страву — малай (з пшоняного борошна) готували ще запорожці[115]. Спосіб приготування і вживання був ідентичним. Отже, з проникненням нових сільськогосподарських культур стара

---

[112] *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. Спб.— М., 1903, с. 1394.

[113] *Moszyński K.* Op. cit., s. 287.

[114] *Левченко М. М.* Несколько данных о жилище и пище южноруссов.— Записки Юго-Западного отдела Географического общества, т. 2. М., 1874, с. 148.

[115] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 117.

страва перетворюється на іншу, в ній змінюється основний компонент, а назва лишається майже без змін.

До поширених кашоподібних страв належить соломаха. Варили її дещо інакше, ніж лемішку. Основним компонентом також було гречане борошно (рідше житнє, пшоняне або пшеничне), з якого розбовтували рідке тісто, вливали в підсолений окріп і варили, розмішуючи. Коли соломаха була готовою, додавали ложку олії або масла, смальцю.

Соломаха була однією з найпоширеніших страв козаків під час походів. В думі XVII ст. згадується «житняя соломаха з туслуком» (тобто розсолом) [116]. Боплан описував «саламаху» як варене у воді тісто і повідомляв, що їдять його з вареним пшоном. Козаки, на його думку, дуже любили цю просту страву, сам же він не вважав її смачною і вживав лише по необхідності [117]. У книзі Георгі Йоганна-Готліба описується побут козаків XVIII ст. і повідомляється, що печений хліб часто замінювали «саламатою» [118]. Подібний запис знаходимо у літопису Г. Грабянки: «Пища их бе житное тесто квашеное зовомое саламаха редко сваренное, и тем суть доволни» [119].

Така сама рідка мучна каша у росіян відома як «саламах», «саламата», «соломаха» [120]. М. Ф. Сумцов висував, очевидно, справедливе припущення, що назва ця запозичена українцями й росіянами від татар, які називали дрібно кришену або терту в руках лапшу «салмою». В сучасних тюркських мовах слово «salma» означає різновид страви, приготовленої з рису або тіста.

Прикладів перенесення старої назви на нову страву можна навести багато. Так, у Городенківському районі на Івано-Франківщині зараз готують страву, яку

---

[116] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 117.

[117] Описание Украины, с. 63.

[118] *Георги И.-Г.* Описание всех обитающих в Российском государстве народов и их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, вероисповеданий и прочих достопамятностей, ч. 4. Спб., 1799, с. 369. За В. Ф. Горленком, ця частина до книги Георгі написана вітчизняним публіцистом і вченим М. І. Антоновським. Див. *Горленко В. Ф.* Нариси з історії української етнографії, с. 124 і далі.

[119] Летопись Григория Грабянки... Року 1710. К., 1854.

[120] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 116; Собрание местных этнографических списаний России.— Этнографический сборник, вып. 1, с. 211.

називають «саламахою». Відварюють квасолю з цибулею і кропом, відціджують, мнуть, додаючи юшку, щоб страва не була сухою. Заправляють олією з часником. На Полтавщині «саламатою», або «саламурою» називають затертий салом чи олією часник (часом з борошном) як заправку до борщу.

Зустрічалися страви, які варили з крупою і борошном одночасно. До таких можна віднести «тетерю»[121] або «рябка»[122]. У горщик з холодною водою клали декілька ложок пшона. Після того, як пшоно закипить, вливали гречане досить рідке тісто (гречку, розведену водою). Суміш солили і варили в печі недовго. Готова тетеря мала густоту куліша (каші-розмазні). Вживали з олією або салом. У книзі Георгі описується тетеря як одна з найпоширеніших козацьких страв: «Уха рибна з квасом, сарацинським пшоном і мукою, таку їжу називали вони тетерею»[123].

* * *

Крім кашоподібних до борошняних варених страв можна віднести ще затірку, локшину, галушки, вареники тощо.

Одна з найбільш древніх і поширених серед слов'янських народів страв — затірка. Круте підсолене пшеничне тісто довго розтирали з мукою в ночвах або макітрі ложкою, поки не утворювались горішки величиною з горошину чи квасолину. Ці кульки засипали у окріп або кипляче молоко. Затірка вважалась готовою коли тісто спливало. Споживали її з маслом, олією або без них. Так готували затірку в Полтавській, Чернігівській, Київській, Волинській, Катеринославській, Харківській, частково Подільській губерніях.

Аналогічну страву варили білоруси («зацірка»), росіяни («завариха», «болтушка»), поляки («zacierka»), литовці («kankolienē», «zacirka»).

Однотипними з затіркою стравами були галушки і локшина (лапша). Класичні галушки готували в такий

[121] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания, с. 117.
[122] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 340; *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян, 1860, с. 163; Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 21, 23.
[123] *Георги И.-Г.* Указ. соч., с. 369.

спосіб. Прісне тісто, замішене на воді чи сироватці, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1—1,5 см. Різали смугами шириною 3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки тіста й кидали в окріп (молоко, юшку). Часом галушки робили, відрізаючи, а не відриваючи шматки тіста. Тому вони й називаються «різані» або «рвані», пояснюється в словнику О. Афанасьєва-Чужбинського [124].

Тісто для галушок готували з різного борошна, але найчастіше з пшеничного або гречаного. Вийняті з окропу галушки мастили олією, смаженим салом, часником. Варені в молоці або юшці галушки їли, не виймаючи їх з рідини.

Тісто для локшини готували так само, з тією різницею, що в нього вбивали сирі яйця. Розкачували качалкою дуже тонкі коржі, їх злегка підсушували, завивали в трубку і різали ножем на тоненькі смужечки. Локшину підсушували і варили в окропі (молоці, юшці) як і галушки (затірка). Про ідентичність цих трьох страв свідчить термінологія. А. Димінський, описуючи подільську народну їжу, називає затіркою пшеничні галушки, локшину — тістом, а галушками — страву з гречаного тіста [125]. Затіркою або тістом (різаним) називали на Західному Поділлі пшеничну локшину [126], з ячного ж борошна кульки — лише затіркою [127]. Варене тісто як звичайна страва згадується в інтермедії Я. Гаватовича про Іоанна Хрестителя початку XVII ст. (судячи з термінології й переліку страв, дія відбувається на Поділлі) [128]. Литовський етнограф В. Мілюс об'єднує під однією назвою — суп з мучних кльоцків — білоруську, українську, польську і литовську затірки. Л. Молчанова наводить ряд білоруських борошняних страв — «камы», «клецкі», «варeніна», «галушки», які варили з різних вихідних продуктів, але принцип виготовлення був один. «Ками» в Білорусії робили з вівсяного або гречаного борошна. Замішували круте тісто, виробляли з нього кульки і варили у воді, молоці або

[124] *Афанасьев-Чужбинский А.* Словарь малорусского наречия. Тетрадь первая. Спб., 1855, с. 65—66.

[125] Архів ВГТ, розр. 30, оп. 1, од. зб. 23.

[126] ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383.

[127] Там же.

[128] Українські інтермедії XVII—XVIII ст., с. 35.

конопляному «молоці»[129]. Страву з такою ж назвою можна зустріти і на Українському Поліссі (Чорнобильщина). На сніданок тут часто готували (і зараз готують) «коми» з вареної товченої картоплі, змішаної з пшеничним або картопляним борошном і маковим сім'ям. Іноді картопляне пюре заміняють гороховим. Відварені «коми» («комку») виймали з окропу, заливали конопляним або лляним «молоком». Зараз вже молоко з льону та коноплі не виготовляють, оскільки для особистих потреб цих рослин не сіють.

У Словаччині надзвичайно поширені галушки («halušky») з сирої тертої картоплі і борошна. Варять їх у підсоленій воді й засмажують шкварками або їдять з бринзою, сиром, капустою[130].

«Кльоцки» у північно-західних районах України виготовляли аналогічно польським і білоруським. З круго замішаного тіста робили качалочки товщиною з палець, розрізали їх на шматки довжиною 5—6 см. Варили в окропі або молоці. До тіста додавали варену товчену картоплю, сир, змішували 2—3 види муки тощо.

Перехідною формою борошняних страв від галушок, локшини до вареників можна вважати вареници (варяниці). Круте тісто різали на шматки, розкачували коржі як для вареників, але не начиняли, а варили без начинки. Вареници варили переважно в піст або весною, коли запаси продуктів істотно зменшувались.

Вареники ж обов'язково готували з начинкою, яка була пісною чи скоромною в залежності від пори року та релігійних заборон. Як начинку використовували сир, ягоди, каші (пшоняну або гречану), квасолю, навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини й частково Чернігівщини. Для цього підсмажували сало, аж поки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, а сковорода не починала диміти. Потім у цей киплячий смалець потроху всипали пшеничне борошно, постійно перемішуючи. Його сипали стільки, скільки вбирав у себе смалець. Потім борошно смажили до золотого кольору. Приготовлене таким чином воно йшло у вареники, які називали «варениками з піском».

---

[129] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 195.

[130] Народы зарубежной Европы, т. 1. М., 1964, с. 254.

Поширеною пісною начинкою була урда («гурда», «вурда»). Трохи підсмажене конопляне (рідше лляне або рижієве) насіння товкли й розтирали у макітрі, заливали окропом, розмішували, проціджували від лушпиння, потім цей окріп ставили на вогонь. При кипінні на поверхні води утворювалась жовтувата піна, яку знімали і використовували як начинку. Замість насіння бідніша частина селянства використовувала макуху, що залишалася після вироблення олії. Тісто для вареників готували з пшеничної, гречаної або змішаної пшенично-гречаної муки, рідше — з житньої. Зварені вареники виймали з окропу, клали у макітру і їли з сметаною, маслом, олією, салом з цибулею або зовсім не мащені. Вареники були типовою для українців стравою, але готували їх в заможній селянській сім'ї і переважно в недільні дні.

* * *

Варені борошняні й круп'яні страви були найбільш поширені на території України. Хліб же, відомий, очевидно, пізніше за каші, дуже скоро посідає чільне місце у харчуванні і лишається однією з основних страв, приготовлених за допомогою випікання. Знахідки на слов'янських поселеннях VI—VII ст. ритуальних глиняних паляничок, що імітували випечені хлібини, підтверджують існування печеного хліба вже в цей період [131].

Основним напрямком господарської діяльності землеробських народів було вирощування хлібних культур. Розглянемо хліб з точки зору функцій, які він виконував у побуті українців. Як основні можна виділити утилітарну й символічну. Вони тісно пов'язані між собою і найчастіше діють одночасно.

На Україні здавна їли хліб до кожної страви, навіть до солодкої, наприклад кваші. У П. П. Чубинського зустрічаємо: «Як дині, так і кавуни їдять з хлібом, що становить сніданок і полудник», «Груші і яблука до 6-го серпня вважають гріхом вживати в їжу, їдять з хлібом як ласощі», «Вишні... літом дуже часто, разом

---

[131] *Русанова И. П.* Славянские древности VI—VII вв. М., 1976, с. 50.

з хлібом становлять полудник»[132]. І коли вживання хліба обмежували, це означало нестатки в хаті. Хліб у харчуванні селян дожовтневого періоду посідав чільне місце. Ставлення до нього було особливим, його берегли, свято шанували. «Хліб — всьому голова», «Без хліба — суха бесіда», «Хліб та вода, то й нема голода», «Іще то не біда, як єсть хліб та вода», «Рибка без хліба бридка», «Кий на кий вадить, а хліб на хліб не вадить»[133] — такі приказки про хліб зустрічалися дуже часто. Широке вживання хліба було зумовлене землеробським характером господарства.

Розглянемо процес приготування хліба («хлібина», «бохон», «бохан», «боханець», «паляниця») у селянських родинах. Випікали його з різного зерна, змішуючи борошно, рідше використовуючи лише один борошняний компонент. Майже скрізь на Україні пекли повсякденний хліб з житнього борошна. Лише в деяких західних районах (Тернопільщина, Ровенщина) через нестачу житньої муки пекли ячний хліб, для смаку додаючи туди житнього борошна. Ще у XI ст. хліб найчастіше випікали з жита і ячменю, а в голодні роки — з висівок, полови й лободи[134]. Бідні бойківські селяни пекли гіркий вівсяний хліб. «Ощіпок» — хліб з нечищеного вівса, м'якушка якого була схожа на суху брудножовту глину, був звичайною їжею бойків[135]. У подністровських подолян їли хліб з кукурудзяного борошна. На Полтавщині крім житнього зутрічався й гречаний хліб. В деяких районах Слобожанщини буденним хлібом був ячний або із змішаного ячного, пшеничного й житнього борошна чи з житнього і пшеничного[136]. На Чернігівщині, де основою хліба вважалося жито, додавали до хлібного борошна ячмінь, гречку, горох, сочевицю, часто ці компоненти переважали над житом[137]. Лише заможні верстви їли чистий, незмішаний хліб. Навіть у врожайні роки більшість населення майже не вживала

---

132 Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 435.

133 ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.

134 *Нидерле Л.* Указ. соч., с. 200.

135 *Свенцицкая А.* К этнографии бойков.— Живая старина, 1914, вып. 3-4, с. 296.

136 Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки этнографии края, т. 1. Харьков, 1898, с. 5.

137 Архів ВГТ, розр. 46, оп. 1, од. зб. 11.

«чистого хліба, а завжди з половою, і з різного зерна. В цьому начебто є бережливість, а насправді це відбувається від бідності тутешніх жителів»[138]. Південні райони України були краще забезпечені пшеницею, тому там селяни найбільше (порівняно з іншими районами України) вживали пшеничного хліба. У голодні роки, коли хлібного борошна не вистачало до нового врожаю, доводилося додавати до хліба висівки, варену картоплю, варену квасолю, муку з лободи (пилок) та ін. Існували навіть приказки: «Голодному й вівсяник добрий»[139], «Іще то не біда, якщо є лобода, а діждали біди, як не стало лободи»[140].

Соціальне розшарування села відбивалося й на харчуванні, зокрема на вживанні хліба різними верствами селянства. Створювався внутрішній ринок як на засоби виробництва, так і на засоби споживання. Куркульство навіть в голодні роки не страждало від нестачі хліба, більше того — завжди мало лишки, які збувалися на ярмарках, віддавалися в борг бідноті за відробіток. Селяни в цей період майже завжди споживали в будень чорний хліб. Білий пшеничний хліб їли лише на великі свята. Але бідняки і на свята рідко бачили білий хліб, а у неврожайні роки навіть на великдень пекли паски з житнього борошна. Зростання в період капіталізму кількості безземельних селян (на Україні у 1893 р. безземельних дворів налічувалось близько 197 тис.)[141] призводило до крайнього їх зубожіння. Змушені продавати свою робочу силу в борг за мірку хліба, селяни часто голодували, а навесні, залишаючись без хліба, варили борошняну бовтанку. Як у приказці:

Ет, живем,
Хліб жуєм,
А як часом хліба не маєм,
То слину ковтаєм[142].

Для українців, як і для більшості сусідніх народів другої половини XIX ст., характерний хліб вчинений.

---

[138] Архів ВГТ, розр. 46. оп. 1, од. зб. 18.

[139] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.

[140] З експедиції 1972 р. (Могилів-Подільський р-н Вінницької області).

[141] *Лохтин П.* Беземельный пролетариат в России. М., 1905. с. 176.

[142] *Кравченко Василь.* З побуту й обрядів північно-західної України. Окремий відбиток без міста і року, с. 102.

За багатьма свідченнями, спосіб виготовлення хліба шляхом бродіння тіста був відомий ще стародавнім євреям, грекам і римлянам [143].

В. Милорадович вважав, що вперше почали вживати вчинений хліб у древньому Єгипті, звідки він уже поширився на Грецію і Рим, а потім на Європу [144]. Отже, щодо джерела виникнення методу закваски тіста немає чітко визначеної думки.

За відомостями українського мандрівника і просвітителя першої половини XVIII ст. В. Г. Григоровича-Барського, італійці «пшеницу на многие вещи употребляют, мелют бо первое на муку, и иные от нея кашу варят и хлеб пекут, иные же въполь мешающие сия творят... Тамо никакоже обрящещи квасна хлеба, токмо сладкий, яко мед, его же нам даяху» [145]. Можна було б з цього зробити висновок, що італійці XVIII ст. не знали способу заквашувати тіста. Але найбільш вірогідно, що характеристика В. Г. Григоровича-Барського «сладкий, яко мед» стосується не способу виготовлення, а смаку хліба, оскільки в Росії й на Україні того часу вживали чорний житній хліб, дуже кислий на смак. Павло Алеппський писав: «Мы видели, как вощики и другие простолюдины завтракали им [хлебом], словно это была превосходнейшая халва. Мы совершенно не в состоянии его есть ибо... кисел как уксус, да и запах имеет тот же» [146]. У XI ст. одним з пунктів розходжень між християнськими церквами був спосіб виготовлення хліба для причащання: православна виступала за використання квасного тіста, твердячи, що «латинські опресноки» — просто неживе каміння [147]. В «Житії» Сергія Радонежського наводиться процес виготовлення хліба: «...тлъкауши жито в жрънових меляши, и хлебы печаше и вариво варяше, и прочее брашно»; «просфиры же сам

---

[143] *Вейс Герман.* Указ. соч.; *Велишский Ф. Ф.* Быт греков и римлян. Прага, 1787, с. 271; *Брокгауз Ф. А., Эфрон И. А.* Энциклопедический словарь, т. 37. Спб., 1903, с. 443.

[144] *Милорадович В.* Указ. соч., с. 397.

[145] *Горленко В. Ф.* Вказ. праця, с. 74.

[146] Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским, вып. 3. М., 1898, с. 123.

[147] *Каждан А. П.* Византийская культура. М., 1968, с. 156.

печаше: преж бо пшеницоу толчаше и меляше и моуку сеяше и тесто месяше и квасяше...»[148]

Процес виготовлення хліба досить тривалий, тому його пекли раз або двічі на тиждень. Починали вчиняти хліб рано, до сходу сонця, часом ввечері. Діжу, яку мили рідко, натирали сіллю, змішуючи її з залишками закваски. Потім наливали воду і кидали «рощину» — шматок тіста, залишений з попередньої випічки. Подібний спосіб заквашування був у росіян («закваска», «опара»), білорусів («рашчина», «хрешчина») та багатьох інших народів. На Полтавщині вчиняли тісто «розкришкою» — хлібцем, замішаним на хмільній воді. «Без розкришки хліб буде, як лемішка»,— вважали селяни. На Поділлі (Подністров'я) користувалися подібними саморобними дріжджами («тістом», «пляцком»), але їх не випікали, а просто висушували і зберігали до потрібного часу. Влітку хліб завдавали іноді «грисом» — запареними житніми висівками, що перебродили. Розбавивши закваску теплою водою, додавши туди борошна до консистенції густої сметани і ретельно розколотивши суміш, ставили її у тепле місце й накривали. Коли маса починала бродити, її вимішували, досипаючи основне борошно. Місили тісто довго, аж доки воно не починало відставати від стінок діжі та від рук. Після цього ще раз лишали його у теплому місці, щоб сходило, знову місили й виробляли хлібини. Круглі хліби у XIX — на початку XX ст. не випікали у формах. Бляшані форми з'явилися на селі з 20-х років, а особливого поширення набули у 30-х роках XX ст. Випікався хліб на капустяному чи дубовому листі або ж просто на черіні в печі. Якщо пекли без листя, то лопату притрушували мукою.

Для одержання хорошого хліба піч добре натоплювали, вимітали мокрим помелом. Хліб випікався повільно, щоб верхня і спідня шкуринки не підгоріли, а середина добре пропеклася, здебільшого — годину-півтори. Потім господиня виймала одну хлібину, клала її сторч у ліву руку і, постукуючи зі споду, визначала готовність хліба, який повинен був «дзвеніти, мов бубон».

Хліб готувала, як правило, у родині головна господиня. Це могла бути свекруха або невістка. Здавна на Русі виготовлення хліба було привілеєм лише жіночої

---

[148] Очерки русской культуры XIII—XV веков, с. 92.

4 7-1161

частини сім'ї [149]. Людина, яка пекла для сім'ї хліб, користувалася повагою рідних, громади, оточення. Важливо було, чи вміє хазяйка спекти хліб, чи вдається ій цей складний процес. На селі добре знали, в кого з гостей подарок хліб кращий, їм віддавали шану. Зневажали тих, у кого хліб виходив, «як лемішка», чи з закальцем. «Не по муці, а по хазяйці. Котра тямуща, то зробить із житнього пшенишне, а котра не тямить, та з пшеничного — житнє зробить» [150],— говорили в народі.

Хліб символізував добробут, хлібосольство, гостинність. На столі у хаті повинен був лежати хліб, накритий куточком настільника або рушника, неначе чекаючи гостей.

Протягом віків у селян виробилося певне ставлення до хліба як до предмета культа. Досить характерним прикладом цього є легенда про «стоколос» [151]. Крихти хліба ніколи не викидали. Їх обережно змітали зі столу, з'їдали або віддавали худобі, птиці. Гріх було недоїсти шматок хліба, кинути його. Це свідчить не лише про селянську заощадливість, а й про вироблену віками повагу до хліба.

Хлібом благословляли молодих на щасливе подружнє життя, хліб клали під слупи нової хати, несли на новосілля, з хлібом ішли святкувати родини і сватати, хлібом-сіллю зустрічали дорогих гостей.

* * *

Більш древнім способом приготування хліба слід, очевидно, вважати хліб з прісного, не заквашеного тіста. Такий хліб не мав великого поширення на Україні в кінці XIX ст. Одним з його різновидів, що набув певного розповсюдження, можна назвати корж. Як правило, корж вироблявся тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне (рідше житнє) тісто замішували на сироватці, молоці або просто на воді, тонко розкачували качалкою, кидали на сковороду (рідше на черінь в попіл) і саджали у піч. Сковороду часом змащували салом або олією, іноді залишали сухою

[149] *Нидерле Л.* Указ. соч., с. 200.
[150] *Милорадович В.* Указ. соч., с. 419.
[151] *Кравченко Василь.* Вказ. праця, с. 99—100; *Сумцов Н.* Ф. Хлеб в обрядах в песнях, с. 16.

Коржі їли й замість хліба, їх готували і як окрему страву: з ряжанкою, медом, маком або салом («шулики», «жиляники», «дужики»). Плескатий прісний корж називався на півдні Поділля «плачинда», або «плацинда», а в Кам'янець-Подільському і Проскурівському повітах — «коржами», або «пляцками». Остання назва збігається з польською — «placek». Коржі-жиляники пекли на першій неділі великого посту, тому навіть неділю цю називали «жиляною». Їли їх з редькою, хріном, примовляючи, «щоб жилавим бути». Коржі виготовляли як повсякденну їжу, а також і в обрядових цілях.

Пекли коржі і з гороху. На Західному Поділлі відомі прісні горохові коржі, або «матротенники»[152]. Для виготовлення цієї страви горох вимочували у воді протягом ночі, потім добре розтирали у макітрі макогоном, додавали трохи пшеничної муки, виробляли коржі і пекли у печі на черіні. Їли гарячими. В Кам'янець-Подільському і Проскурівському повітах також пекли горохові коржики[153] Подібну страву під назвою «хоми» описують М. Маркевич[154], П. П. Чубинський[155] і під назвою «горохляники» — А. І. Димінський[156]. Плескаті коржики робили і з гречаної лемішки, підсмажували їх на сковороді, складали у макітру і ставили у піч. До лемішки часом додавали урду або підсмажене й товчене конопляне сім'я. Такі коржі називалися «плескана». Подібну страву («плешчаніка») готували й у Білорусії[157].

Замінниками хліба були також перепічки. Робили їх з кислого тіста (як правило, такого самого, як і на хліб). Перепічки розплескували, як коржі[158], або клали кругленькою паляничкою[159] на сковороду, змащену олією чи салом. Пекли протягом 10—15 хвилин, їли гарячими переважно на сніданок. Подібні перепічки

[152] ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383.
[153] Архів ВГТ, розр. 300, оп. 1, од. зб. 23.
[154] *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 164.
[155] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 441.
[156] Архів ВГТ, розр. 30, оп. 1, од. зб. 23.
[157] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 192.
[158] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 7, с. 445; Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.
[159] ІМФЕ, ф. 29-3, од. зб. 383.

широко відомі у білорусів під назвою «лапуны», «скавароднікі»[160].

Заможні господині з тонко розкачаних шматків кислого чи прісного тіста як ласощі виготовляли вергуни, вертути, горішки, смажені в олії або смальці. Заслуговують на увагу й «сластьони», які вже були рідкістю під кінець XIX ст. У Г. Квітки-Основ'яненка зустрічаємо докладний опис приготування на ярмарку цієї страви, поданий у дещо гумористичному плані[161].

У Середній Наддніпрянщині пекли гречаники. Тісто заквашували дуже рідким з однієї лише гречаної муки, тому гречаники були крихкими, трохи гіркуватими, скоро черствіли. Вийнявши з печі, їх змащували розтертим конопляним сім'ям, розведеним водою, і знову ставили у піч, щоб рум'янились[162]. Незаможні селяни часто вживали гречаники замість хліба, економлячи до весни хлібну муку[163]. В такий же спосіб готували й «стовбці»[164]. Для цього тісто вкладали у змащені олією керамічні кухлики («стовбуни») і пекли до готовності. Вийняті з кухликів хлібці мали форму стовбчика, звідси й походить їх назва. Їли свіжими з олією й часником. Гречаний хліб пекли не лише на Полтавщині, а і в деяких інших районах України[165].

З кислого (хлібного) пшеничного або гречаного тіста пекли пампушки. Їх вживали до борщу, часом капусняку і як окрему страву, помастивши олією й часником (бідніші — з водою й часником). Пампушками називали у деяких районах (Золотоніський повіт на Полтавщині) не печені, а варені кульки з кислого тіста[166]. На півдні Київщини, півдні Подніпров'я їх називали балабухами або балабушками[167]. О. Афанасьєв-Чужбинський описує спосіб приготування і вживання балабушок: «Балабуха — балабушка — невелика булочка з гречаної муки, зварена у воді. Балабушки подаються

---

[160] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 191.

[161] *Квітка-Основ'яненко Г.* Веселі оповідання. К., 1968, с. 26—27.

[162] *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 152.

[163] Труды этнографическо-статистической экспедиции..., т. 7, с. 445; Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.

[164] Труды этнографическо-статистической экспедиции..., т. 7, с. 445.

[165] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 383.

[166] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.

[167] З експедиційних матеріалів 1973 р.

у людей заможних в пісні дні з олією, приправлені цибулею й часником, а в скоромні — з вершковим маслом» [168]. Вживали їх також з олією й часником у гарячому вигляді як самостійну страву. З подібного квашеного пшеничного тіста на Київщині й Полтавщині готували «пундики». Тонко розкачані підсмажені коржі перекладали підсмаженою в олії цибулею. Пундик складався з 12—15 коржів, потім запікався у печі. Але навіть ця досить проста страва не була доступною широкому колу селянства. Тому в народі за назвою «пундик» збереглося визначення рідкісних ласощів.

Велику роль у селянському харчуванні відігравали пироги. Пекли їх з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги робили лише на свята, та й то переважно у заможних. На Україні дуже рідко пекли пироги з м'ясом або рибою, найчастіше — з сиром, картоплею, капустою, гарбузом, квасолею, маком, тертою коноплею з підсмаженою цибулею, з калиною, вишнями, тертими сухими грушами або сливами та ін.

Широко відомі були українським селянам млинці й оладки («блинці», «налисники», «завиваники», «ладки»). Їх засмажували на сковороді, іноді потім ще й запікали. Борошно для млинців брали переважно пшеничне, гречане або змішане пшенично-гречане. На Подністров'ї пекли млинці і з кукурудзяної муки. Для млинців готували дуже рідке прісне тісто з додаванням яєць, а оладки в більшості виготовляли на розчині. Смажили, розливаючи тісто по сковороді, змащеній жиром. Оладки їли з олією, маслом, салом, сметаною й без нічого. Млинці часом начиняли сиром, заливали сметаною. Млинці й оладки були переважно святковими стравами, і в будень їх смажили дуже рідко, хіба що для гостей.

* * *

Здавна поширені на Україні й овочеві страви. Безсумнівно, найбільш улюбленим з них був борщ. Він мав три основних різновиди — борщ з капустою, зелений борщ і холодний борщ («холодець», «холодник»).

---

[168] *Афанасьев-Чужбинский А.* Указ. соч., с. 5—6.

Борщ з капустою був і зараз є найбільш вживаною з рідких варених овочевих страв. «Борщ і каша — пища наша», «Борщ та капуста — в хаті не пусто» [169], вказують народні прислів'я. Борщ виготовлявся по всій Україні переважно за однаковим рецептом з деякими лише видозмінами. Словник О. Афанасьєва-Чужбинського навіть подає основні компоненти борщу без розподілу на зелений і буряковий: «Квашений буряк, бурякова гичка, снітка, лобода, щавель, свіжа капуста» [170]. Основними складовими частинами його були буряк і капуста. Буряк для борщу завжди квасили. У горщик заливали буряковий квас, розбавлений до смаку водою, і варили у печі. Потім у киплячу юшку кидали дрібно кришений буряк, картоплю, капусту, моркву, часом квасолю. Ставили у піч, щоб закипіло, а потім, ще раз вийнявши, солили і заправляли, залежно від достатку і від пори року — цибулею, смаженою на олії чи на салі, або цибулею з часником, затовченою старим салом у салотовці (ковганці). Треба відзначити, що на Лівобережній Україні віддавали перевагу затовченій заправці, а на Правобережжі — засмажці. На Поділлі смажену на салі цибулю ще й розтирали в однорідну масу макогоном у макітрі. Наскільки велика бідність була в дореволюційному українському селі, видно з того, що сала майже ніколи не використовували вдосталь. Борщ переважно варили без м'яса, а сало клали лише для смаку. Народні прислів'я з іронією констатують: «Із сала невелика слава, тільки ласощі», «Ковганка — салу переводчиця», «На нозі сап'ян рипить, а в борщі трясця кипить» [171]. Заможні селяни їли борщ, забілений сметаною, основна ж маса населення «забілу» не знала. На Полтавщині борщ заправляли затертим пшоном або злегка підсмаженим борошном, щоб був густішим. О. Афанасьєв-Чужбинський подає: «Борщ буває пісний і скоромний, але й той, і інший для смаку приправляється тертою просяною крупою» [172]. В деяких районах України (Радомишльський, Київський, Ніжинський повіти і деякі райони Півдня України) борщ їли, змішуючи з крутою кашею, переважно пшоняною, на що вказують і при-

[169] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[170] *Афанасьев-Чужбинский А.* Указ. соч., с. 15—16.
[171] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[172] *Афанасьев-Чужбинский А.* Указ. соч., с. 15—16.

слів'я: «Коли б чим борщ оженить, та каші немає», «Борщ без каші удовець, а каша без борщу удова»[173]. Взимку, коли свіжа капуста кінчалась, для бурякового борщу використовували квашену капусту, попередньо промиту холодною водою, щоб не був занадто кислий. Вже на початку XX ст. в південних районах України до борщу додавали помідори для смаку. Але це явище не набуло ще в той час масовості. В піст борщ готували по можливості з рибою або грибами, попередньо злегка підсмаженими в олії. Борщ з буряком був розповсюджений і в південноросійських губерніях (Воронезькій, Курській, Орловській, Тамбовській, Пензенській та ін.), а на Дону й Кубані буряк для борщу заквашували так само, як і на Україні[174]. У Білорусії також був широко відомий борщ («буракі») з буряками і зелений весняний[175]. Український борщ подібний і до білоруської «капусти».

Другий різновид борщу — так званий зелений, або щавлевий. Коли в господарстві кінчалися запаси капусти, буряка, а на лузі й городах з'являлася перша зелень, селяни переходили на зелений борщ. Готувався він на сирівцеві з картоплею і молодою зеленню щавлю, лободи, часом кропиви, петрушки, кропу, рідше бурякової гички. Засмажували або затовкували такий борщ звичайним способом. Зелений борщ по можливості заправляли круто звареним посіченим яйцем і сметаною.

На початку літа готувався холодний борщ («холодець», «холодник»). Для цього в сирівець дрібно сікли цибулю, варену картоплю, круто зварене яйце, зелень петрушки, кропу, огірок. Страву солили до смаку і їли холодною, не вареною. Часто бувало, що багатьох компонентів по бідності не вистачало, і тоді холодний борщ складався лише з сирівцю з цибулею, огріками та петрушкою. Холодний борщ готувався аналогічно російській «окрошці».

Другою по значенню рідкою овочевою стравою в українському селі був капусняк («капуста»). Варили його з квашеної капусти і картоплі, заправлених пшоном. Капусняк, як і борщ, був пісний і скоромний,

---

[173] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.
[174] Народы Европейской части СССР, ч. 1, с. 394—395.
[175] Там же, с. 849.

заправлений м'ясом чи дрібкою сала, засмажений або затовчений. Капусняк мав величезне поширення серед селян Білорусії, але замість пшона вживали будь-яку «заколоту»: житню або пшеничну муку [176]. Є деяка спільність капусняка з національною російською стравою — «щами». Однак останні здебільшого варили без борошняних додатків, для їх приготування також могла використовуватися і свіжа капуста.

Рідкі овочеві страви з борошняно-круп'яними й м'ясними або рибними додатками називалися юшками або супами. Найпоширенішим з них наприкінці XIX ст. був картопляний суп. Влітку супи варили з молодим горохом, квасолею і обов'язково з картоплею та морквою.

З густих овочевих страв популярною в кінці XIX ст. була варена картопля — в лушпайках, чищена ціленька та «м'ячка», «м'ялка», «мньолка» (пюре). Вона в кінці XIX ст. стала основним додатком до хліба, а часто й замінником хліба та хлібних виробів. Нерідко єдиною стравою в бідній селянській сім'ї протягом цілого дня була варена в лушпайках або чищена картопля.

Тушковану картоплю в будній час вживали в українському селі рідко, це була страва на свято. Але більш заможне селянство готувало часом і в будень «печеню» з картоплі з м'ясом або салом.

Смажені й печені страви з картоплі були досить простими і поживними. Насамперед це печена на черіні в печі або в попелі багаття картопля в лушпайках. Їли її з сіллю, цибулею, рідко з олією або салом. Часом таку картоплю запивали кисляком. Смажили картоплю, порізавши на тонкі пластівці, на змащеній будь-яким жиром сковородці. Вживали смажену картоплю рідко, економлячи жири. Смажили також і картоплянки — невеличкі картопляні котлети, вироблені з м'ятої вареної картоплі й викачані в борошні. Їли з сметаною, олією, шкварками й без нічого.

Великою популярністю, особливо в північних районах, користувалися «деруни» («драники», «терчаники») — оладки з сирої тертої картоплі. «Дранікі», або «дзеруни»,— улюблена страва білорусів [177]. Деруни готували з начинкою (сир, м'ясо) і без неї. Часто після

[176] Народы Европейской части СССР, ч. 1, с. 849.
[177] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 199.

смаження деруни складали в макітру, заливали сметаною і дотушковували в печі. Як до дерунів, так і до картопляників іноді готували підливу з загущеної борошном сметани, часом з грибами.

На солодке селяни інколи готували печений чи варений гарбуз або заправляли ним пшоняну кашу. Найсмачнішим вважався варений або печений гарбуз, кришений у миску і залитий солодким молоком. У пісні дні коров'яче молоко заміняли маковим, іноді конопляним.

З сирих овочевих страв найчастіше вживали солоні огірки й квашену капусту як салати при сніданні й вечері. Заправляли їх сирою цибулею з олією або без останньої.

З фруктів і ягід робили начинки для пирогів, вареників. Сливи, груші варили й товкли, щоб підготувати соус для коржів, використовували їх для узварів.

Влітку й восени фрукти і ягоди їли у свіжому вигляді. З садових рослин найчастіше споживали груші, яблука, сливи, вишні, черешні, смородину, з дикоростучих — калину, бузину, чорницю, малину, терен.

У лісових і лісостепових районах суттєвим додатком до бідної на білки селянської їжі були гриби. «Голодному й опеньки — м'ясо» — сумно жартували селяни. Сушені білі гриби, підосичники («красноголовці»), підберезовики («бабки») взимку під час постів клали у борщ або юшку. Улюбленою в народі була ячна юшка з грибами, особливо якщо вона забілена сметаною. У західних районах Поділля (Тернопільщина) грибні юшки варили і з «тістом» (лапшою), горохом та іншими компонентами.

Печериці, сироїжки, опеньки, лисички, рижики, хрящі, маслюки та інші гриби солили або споживали свіжими. Їх смажили, тушкували і варили як з юшкою, так і з картоплею (грибна печеня).

* * *

М'ясні страви в повсякденному селянському побуті на Україні були майже відсутні. М'ясо, сало й риба використовувалися лише як приправи. Страви з м'яса готували тільки на свята.

На початку XX ст., як відомо, лише 4,6% селян мали власні корови[178]. Тому яловичина й телятина досить рідко з'являлися на столі. Майже ніколи селяни не забивали молодняк великої рогатої худоби для власного вжитку. Основними м'ясними тваринами на Україні того часу, як і в Білорусії, Литві і в деяких інших народів, були свині й вівці. Птицю також здебільшого різали до святкових днів.

Заможніші селяни готували «печеню», «душенину» з картоплі з свининою. Для «печені» м'ясо попередньо обсмажували на сковороді, потім тушкували у горщику разом з картоплею та спеціями. М'ясо для «душенини» обвалювали у борошні, складали у горщик і тушкували з картоплею і сирою цибулею.

На Черкащині була поширена «закуска» з тушкованої картоплі разом з капустою, змішаною з підсмаженими шматочками сала, м'яса або домашньої ковбаси.

Заможні селяни начиняли голубці (рідше вареники і пироги) січеним м'ясом, змішаним з кашею. Часто за начинку служив лівер (легені, печінка, різні хрящі).

Навіть багаті господарі не дозволяли собі вживати кендюх, ковбаси, драглі (холодець) з свинячих ніг щодня. Такі страви готували до свят.

На селянському столі можна було побачити «рубці», «хляки» («фляки»), варені з пшоном, кашу, лемішку з шкварками, картоплю з салом.

Яєць майже ніколи в будень не вживали. Часом їх варили або смажили для дітей чи хворих.

Спеціальних рибних страв було мало. Свіжу рибу смажили і їли гарячою з картоплею, рідше тушкували в сметані. Просол споживали у звичайному вигляді або, вимочивши, смажили в олії. З в'яленою і сушеною в печі рибою варили юшку, борщ, куліш або використовували як доповнення до вареної картоплі. Із свіжої риби готували товченики з цибулею.

Молочні страви порівняно з м'ясними споживали частіше. Найбільш поширеним було коров'яче молоко: свіже, кип'ячене, парене або кисле. Молоком і хлібом снідали, молоком запивали картоплю, розводили круту кашу. На молоці варили рідкі каші, галушки і локшину. З сиру робили начинку для вареників і пирогів, пекли

---

[178] Історія Української РСР, т. I, с. 536.

«мандрики» (вид сирників). В районах Подністров'я, передгір'ї та горах Карпат овечу бринзу і сир («будз») додавали до мамалиги, споживали з хлібом на полудень, вечерю. Сметану й масло використовували як забіл до борщу, юшок, вареників, галушок, але це було недоступно більшій частині селянства. «Сметаною» називали в деяких районах ряжанку — парене в печі молоко, заправлене ложкою сметани або кисляку. Однак і така «сметана» не стала повсякденною стравою і виготовлялася лише до свят.

* * *

На Україні в дореволюційний час існувала обмежена кількість напоїв. Пиво, мед, досить поширені в середні віки, майже зовсім зникли до кінця XIX — початку XX ст. Частина ж напоїв: різноманітні наливки, чай, кава так і не одержали права на існування в селянському середовищі, залишаючись привілеєм міщан і, надзвичайно рідко, заможних селян. Найбільш поширеними були безалкогольні напої типу квасів та узварів.

Улюбленими напоями на Україні були сирівець (хлібний квас), фруктовий або ягідний квас, квас із соків дерев (здебільшого березовий), буряковий квас. Квас був древнім напоєм, відомим ще з періоду Київської Русі. «Повесть временных лет» свідчить, що на святі з приводу перемоги над печенігами й відкриття церкви св. Преображення у 996 р. князь Володимир наказав спорядити вози і, наклавши на них хліб, м'ясо, рибу, різні плоди, мед в діжках, а в інших квас, розвозити по місту [179]. Відомостей тих часів щодо способів приготування цього древнього напою не збереглося.

Згадується сирівець і у І. П. Котляревського як один з найпоширеніших напоїв на Україні початку XIX ст.[180]

У XIX—XX ст. сирівець робили за різними рецептами. На Правобережній Україні його готували з сушеного чорного переважно житнього хліба з додатком розкришки для хліба, або «тіста» (сушених дріжджів домашнього виготовлення). Хліб заливали окропом, охолоджували, заквашували «тістом», накривали і лишали

[179] Художественная проза Киевской Руси XI—XIII веков, с. 65.
[180] *Котляревський Іван.* Енеїда, с. 18, 20, 40 та ін.

на кілька днів у темному місці, щоб не перекисав. Перед вживанням квас відціджували. В деяких місцях тісто заміняли запареним хмелем, який для цієї мети збирали у лісах (або вирощували на городі) і сушили.

Більш древнім, очевидно, способом приготування сирівцю був такий. Житнє, ячне або вівсяне зерно перетворювали на солод, сушили (майже смажили у печі) і додавали в діжку з запареним хлібом. Квас мав червоний колір, був солодкий і гострий на смак. Такий спосіб приготування поширений на Київщині і Полтавщині, частково на Чернігівщині. На півдні Полтавщини, Катеринославщині, в Херсонській губернії з хлібом клали «мелаї» («малаї») з пшоняного, житнього борошна, замішаного на дріжджах або хмільній воді.

Сирівець виготовляли завжди в діжках. Цукру до цього напою ніколи не додавали. Хто мав бджоли, облагороджував квас шматком стільника з медом.

Готували сирівець протягом цілого року, але найбільше вживали його влітку, коли він служив не лише для пиття, а й для закваски борщу замість бурякового квасу, для «холодцю» (холодника) тощо.

Буряковий квас вживали для пиття значно рідше. Його використовували для борщу, у великий піст ним заливали хрін, змочували коржі тощо. Це був сезонний напій: його виготовляли восени після закінчення збирання городини, але нерідко вистачало його лише до половини весни.

У лісостепових районах України і на Поліссі готували фруктові і ягідні кваси, здебільшого використовуючи лісові груші — дички («гниличкн») і яблука («кислички»). Перемиті злежалі плоди всипали у підготовлену діжку і заливали холодною кип'яченою водою. Щоб квас скоріше вкисав, іноді додавали з десяток ложок пісни, завареної з житнього борошна. В їжу вживали і квас, і квашені плоди, що вважалися ласощами. Подібний спосіб застосовувався і для приготування квасів з ягід (здебільшого дикоростучих) калини, журавлини, брусниці. Ягідні кваси переважно виготовлялися на Поліссі і мали відповідні назви: «каліновнік», «ягоднік», «бруснічнік». Власники садів, що мочили на зиму яблука, використовували в їжу й квас від яблук.

Весною, в період руху соків збирали і пили свіжий сік дерев (берези, клена), а також переробляли його на

квас. Зібраний в діжку сік заправляли гронами калини або ягодами журавлини, а також шматком стільника з медом чи принаймні вощини. (Останнє, зрештою, не було обов'язковим). Часто для смаку додавали підсмажені зерна ячменю або гороху, а то й просто добре висушений чорний хліб. Квас бродив протягом тижня, після чого його ставили у погреб, щоб припинити цей процес. Із соків дерев квас готували на Україні лише в лісових та лісостепових районах (Волинь, Полісся), хоча можна припустити, що він також був одним із найдревніших напоїв слов'ян. Територія його поширення охоплює Білорусію [181] й Литву,[182], відомий він і деяким іншим слов'янським народам [183].

У повсякденному вжитку в кінці XIX — на початку XX ст. був відвар із сушених фруктів і ягід — узвар («взвар», «вар»). Цей напій готували здебільшого з груш, слив і вишень, але часто використовували ті плоди, що були в наявності: на Півдні — сушені абрикоси, на Поліссі — чорниці й інші дикі ягоди. Узвар варили і на щодень і в свято (зимовий цикл).

На базі узвару виник й інший напій. В готовий узвар додавали трохи цукру або меду і заправляли його прянощами (чорним і духмяним перцем, лавровим листям тощо), запікаючи все разом у печі. Напій цей був дуже поширений на Україні в другій половині XIX — на початку XX ст., а цілком вірогідно, що й набагато раніше. Адже у І. П. Котляревського зустрічаємо:

А після танців варенухи
По філіжанці піднесли...
...Горшок з вареною роздала... [184]

Вживали цей напій як гарячим, так і холодним. У різних районах він мав різні назви, серед яких найпоширенішими були «варена» (с. Великі Сорочинці на Полтавщині, Саксагань на Дніпропетровщині, Стара Осота на Кіровоградщині [185] тощо) і «варенуха» (с. Мгар на Полтавщині, сл. Мостки на Харківщині та ін.[186]). Назва «ва-

---

[181] *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 209.
[182] *Милюс В.* Указ. соч., с. 156.
[183] Народы зарубежной Европы, т. 1, с. 414.
[184] *Котляревський Іван.* Енеїда, с. 18.
[185] З експедиційних матеріалів 1974 р.
[186] Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии, с. 78.

рена» мала спільний корінь «вар»: «варьоха» (с. Саварка, Рокитне на Богуславщині) [187], «вареновка», «вороновка» (с. Хащове на Дніпропетровщині) [188]. Зустрічалися й назви, що свідчать про спосіб її виготовлення: «запіканка» (с. Шевченки — колишня Кирилівка — на Звенигородщині) [189]. Цей гострий безалкогольний напій користувався великою популярністю у гостей:

Ой приймайте кам'яненькую,
А нам дайте варененької

(с. Великі Сорочинці на Полтавщині) [190].

Ой свахо-свахо,
Хоч трохи
Варьохи!

(с. Саварка на Київщині) [191].

Варену (варенуху) готували з приводу сімейних та обрядових свят (родини, хрестини, весілля, поминки), а також на різні гостини, на обжинки. Якщо варену робили на запас, її розливали у пляшки, міцно закорковували і зберігали у холодному місці. Подібний напій під назвою «сбитень» був поширений у росіян. У білорусів же зафіксований як ритуальний напій «хрестинний сбитень», який відрізнявся від російського (і від української вареної) тим, що готувався із суміші хріну, редьки, меду і солі [192]. Щоправда, в деяких районах Гродненської губернії готували так звану «варенуху», або «крупник» з меду і прянощів, але не на воді, а на горілці. Отже, це був алкогольний напій [193]. Подібний рецепт горілки під назвою «запіканка» зустрічаємо у М. Маркевича в описах української кухні [194]. Але оскільки горілка коштувала дорого, у більшості випадків подібний напій готувався як безалкогольний.

Ритуальною стравою залишалася медова сита (мед, кип'ячений з водою, який вживали свіжим, не квасячи). Така сита була відома ще з часів Київської Русі, згад-

187 З експедиційних матеріалів 1972 р.
188 З експедиційних матеріалів 1974 р.
189 Там же.
190 Там же.
191 З експедиційних матеріалів 1972 р.
192 *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 211.
193 Там же.
194 *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 171.

ки про неї відносяться до X ст.[195] Але вже у XIX — на початку XX ст. вона застосовується не як окремий напій, а лише як додаток до ритуальних страв, зокрема різдвяної куті, поминального колива тощо. Назва «канун», що означала раніше «мед», «пиво», виготовлені до якогось громадського свята (часто храмового)[196], була згодом в деяких районах України перенесена на обрядову поминальну страву — коливо.

Мед, який був традиційним напоєм ще в часи Київської Русі[197], не мав на початку XX ст. великого поширення на Україні. Це можна пояснити поступовим зменшенням розвитку бджільництва як промислу і високими цінами на мед.

Пиво, яке, на думку М. Маркевича, було «улюбленим напоєм малоросіян»[198], наприкінці XIX ст. вже майже не виготовлялося у власному господарстві. У деяких населених пунктах (с. Великі Сорочинці на Полтавщині, м. Любеч на Чернігівщині)[199] ще варили пиво на весілля, обжинки, але частіше купували виготовлене у броварнях.

Традиційними для України напоями вважалися наливки і настойки[200]. Для наливок діжки засипали вишнями або сливами на три чверті, потім заливали горілкою. Настойки робили із звичайної горілки, настояної на калгані, анісі, зубровці, звіробої тощо. Але ні наливки, ні настойки не були істинно народними напоями. Горілка через свою дорожнечу була недоступна більшості селян. Тому подібні напої виготовлялися лише для панського столу або ж у господарствах найбільш заможних селян.

Справжнім лихом дореволюційного села було пияцтво. Державна монополія на виробництво горілки виключала можливість виготовлення її у селянських господарствах. Однак винокуріння було настільки прибутковою справою, що питома вага гуралень порівняно з

---

[195] Художественная проза Киевской Руси XI—XIII веков, с. 66.

[196] *Грінченко Б. Д.* Словарь української мови, т. 2. К., 1908, с. 215.

[197] Художественная проза Киевской Руси XI—XIII веков, с. 65.

[198] *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 170.

[199] З експедиційних матеріалів 1974 р.

[200] *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 170—171; *Молчанова Л. А.* Указ. соч., с. 210.

іншими підприємствами по переробці харчових продуктів була досить високою. У Глухівському повіті у 50—60-х роках XIX ст. було 4 цукрових заводи, 5 олієнь, 15 круподерок, 17 винокурень [201], а в Подільській губернії — 25 цукрових заводів, 1 олійня та 82 пивоварних і 356 винокурних заводів [202]. Для продажу горілки були відкриті корчми, шинки. У Київській губернії в середині XIX ст. на кожні 597 жителів було по одному шинку [203]. Царський уряд не ставив собі за мету боротися проти пияцтва як соціального зла, а навпаки, всіляло сприяв поширенню його.

На початку XX ст. селяни Півдня і Подністров'я почали виготовляти вино з винограду, рідше — з іншої садовини. Але таким промислом займалися лише заможні селяни з більшими наділами землі, які могли собі дозволити виділити ділянку під виноградну лозу. Тому виготовлення домашнього виноградного або фруктово-ягідного вина не набуло значного поширення серед українського населення.

На Україні здавна селяни замість чаю заварювали листя м'яти, суниці, цвіт липи, звіробою, пелюстки шипшини і троянди, гілки сливи, малини, вишні, смородини тощо. З розвитком чайної торгівлі і частково під впливом росіян (на Сході України) вживання чаю поступово збільшується. «У населення розповсюджене чаювання, причому багаті купують чай, а бідні замість нього вживають липовий цвіт, сушену троянду, м'яту і полинець, воду для чаю кип'ятять у самоварі або ж у чистенькому чавунці» [204] (сл. Шулика Старобільського повіту Харківської губ.). Вже у 1857 р. в Проскурівському повіті Подільської губернії щорічно вживали сорок пудів чаю [205]. (Ці цифри стосуються населення повіту в цілому — як сільського, так і міського). Торговці додавали до чайного листу січене листя м'яти й берези, знижуючи таким чином якість чаю і його ціну.

Кава так і не набула великого поширення на Україні, залишившись «панським напоєм».

---

[201] Архів ВГТ, розр. 46, оп. 1, од. зб. 19.
[202] Там же, розр. 30, оп. 1, од. зб. 5.
[203] Там же, розр. 16, оп. 1, од. зб. 5.
[204] Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии, с. 51—52.
[205] Архів ВГТ, розр. 30, оп. 1, од. зб. 10.

Режим харчування в селянській сім'ї

Приготуванням їжі переважно займалася мати сімейства. Якщо ж у сім'ї був одружений син, то біля печі поралася невістка. Вона повинна була встати вдосвіта, затопити піч і приготувати їжу для всієї родини й для худоби. Коли ж наставали гарячі хліборобські дні (жнива, косовиця тощо), вся сім'я без винятку виходила в поле, і тоді обід готували разом із сніданком і брали з собою. Якщо ж вдома лишалася немічна людина, нездатна до важкої польової роботи, то приготуванням обіду займалася по можливості вона. Рідше варили їжу дорослі дочки, і зовсім рідко наймички. Однак хто б не готував їжу, давала вказівки щодо меню і розподілу продуктів старша хазяйка — мати сімейства. Недаремно в народі говорили: «Хазяйка в дому — покрова всьому»[206].

Подавала на стіл також невістка, якщо вона була, або ж головна хазяйка. У великій сім'ї їй ніколи було присісти з усіма до столу, і вона часто була напівголодною. Існувало повір'я, що хазяйка, яка варить їжу, повинна стояти біля печі впроголодь — інакше буцімто вся сім'я залишиться голодною[207]. Крім приготування їжі жінка мала ще безліч обов'язків: доїти корів, прибирати в хаті і у дворі, доглядати дітей, полоти город, працювати в полі тощо.

Режим харчування селянина великою мірою залежав від режиму робочого дня. Крім гарячого літнього польового сезону, у селян було заведено триразове харчування. Три прийоми їжі називалися традиційно: «сніданок», «обід», «вечеря», рідше (в деяких західних районах України) — «обід», «підвечірок» (або «полудень»), «вечеря». Влітку, коли світловий день був найдовшим, після обіду з'їдали ще й «полудень», або «підвечірок». Для приготування їжі двічі-тричі топили піч. Навіть у найбідніших було заведено варити «хоч двічі на день» — принаймні на сніданок[208]. Готували стільки, щоб з'їсти

---

[206] *Милорадович В.* Житье-бытье лубенского крестьянина.— Киевская старина, 1905, № 5, с. 271.

[207] Киевская старина, 1902, № 6, с. 403.

[208] Архів ВГТ, розр. 44, оп. 1, од. зб. 9.

за один раз, залишати їжу на другий день не годилося.

Буденне харчування протягом дня великою мірою залежало від заможності селянина. Ось як описує побут заможного козака один з авторів «Киевской старины»: «Козак на Узбережжі всього має у себе повну чашу: хліба в нього повні засіки. Срібні карбованці і червінці скриню ламали, корови дають молоко, жирні свині не тільки для домашнього вжитку, але й для продажу постачали претовстим салом, а у борщі завжди кипить курка. Дійсно, козаки завжди мали у себе чисто й смачно приготовлену їжу: молошна каша, вареники, а на вечерю неодмінно гречані галушки з салом, а в пісний день: «звари мені, жінко, чабака»[209]. Побут заможного селянина-козака в цьому уривку подається достатньо правдиво, хоча з певною ідеалізацією. В той же час малоземельний селянин «навіть у скоромні дні взагалі часто харчується лише пшоняною кашею і квашеною капустою»[210] (сл. Свято-Дмитрівська Старобільського пов.). За іншими свідченнями, «у бідних їжа у м'ясоїд нічим не відрізняється від пісної.., складається з хліба, картоплі, солінь і капусти. Взагалі, їжа жителів, внаслідок неврожаїв і падежу худоби,— разом із зубожінням стає рік від року все одноманітнішою і мізернішою»[211] (сл. Ново-Астрахань).

І хоча меню бідняка і меню багатого селянина часом збігалися, однак ті ж самі страви готували з різними заправками, забілами, відрізнялися калорійністю й чисельністю обідніх страв.

Розглянемо для порівняння меню обіду двох різних за заможністю селянських сімей у м'ясоїд.

Бідна сім'я	*Багата сім'я*
1. Хліб простий, чорний, часто із змішаних сортів борошна.	1. Хліб простий, чорний або сірий із чистих сортів житнього чи пшеничного борошна.

---

[209] *В-цкий Н.* Указ. соч., с. 116. Чабак — риба, лящ (в'ялена або сушена).

[210] *Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии...*, с. 5.

[211] *Там же*, с. 32.

2. Борщ з буряками, картоплею й капустою, затовчений або засмажений невеликою кількістю свинячого сала, частіше олією.	2. а) Борщ з буряками, картоплею й капустою, сметаною, приготовлений на м'ясній юшці або з м'ясом. б) Капусняк із свининою.
3. Каша (здебільшого пшоняна або гречана) з молоком, рідше з салом. Часом каша зовсім не мащена, а полита борщем.	3. а) Каша (така ж) з салом або молоком. б) Каша заварювана (з яйцями й молоком). в) Печеня (картопля з м'ясом).

Різними були сніданок і вечеря. Снідали вареною картоплею з капустою, коржами з кисляком, локшиною або затіркою з молоком чи салом. Якщо бідний їв пісну картоплю, то багатий завжди змащував її салом. Якщо у бідного навіть у м'ясоїд не вистачало олії для коржів або затірки, то багатий їв ці страви з шкварками або смальцем.

Традиційні на вечерю куліш, галушки або юшка (з картоплі) також відрізнялися якісно: у багатого й куліш варився з м'ясом чи салом, а галушки та юшка завжди заправлялися смаженим салом.

Були й певні локальні відмінності у щоденному меню селянина. На Поділлі на сніданок готували кашу на молоці або воді, затірку, «тісто» (лапшу), на Поліссі — варену картоплю, цілу або пюре («мнячку», мньолку») з квашеною капустою чи огірками, на Лівобережжі — куліш або локшину з салом, коржі з молоком, а то й з водою. На Поліссі вечеряли дерунами або вареною картоплею, юшкою з картоплі і риби, в сезон — з грибами. У центральних і східних районах вечеря складалась переважно з галушок або локшини, куліша, рідше вареників чи різноманітних юшок з крупами. Більш західні повіти, починаючи з Поділля, віддавали перевагу голубцям з кашею, різноманітним кашам і картоплі. У південно-західних областях вживали у великій кількості мамалигу.

Розподіл їжі протягом дня був в основному однаковим для всієї України і залежав від режиму праці. Сніданок з'їдали вдосвіта, о 6—7-й годині ранку, до початку трудового дня. Обід починався об 11—12-й годині і був

найбільш ситним з усіх прийомів їжі. Полудень (або підвечірок), який додавався лише під час важких польових робіт, складався з хліба з солоним салом (сирим або вареним) та цибулею (часником, огірками). Іноді брали з собою коржі. Вечеряли пізно, після заходу сонця, свіжозвареною стравою.

Кожен прийом їжі, особливо обід, обставлявся дуже урочисто, навіть якщо він складався з однієї поливки, забовтаної житнім борошном, або рідкого борщу без заправки. Для прийняття їжі вся сім'я збиралася за столом, де у кожного було визначене місце. Першим сідав глава сімейства (як правило, батько), потім — всі інші. Їли дерев'яними ложками з однієї спільної миски. Цей звичай ілюструє загадка: «Коло ями, коло ями сидять діди з киями»[212]. Але такий звичай не сприяв дотриманню норм гігієни у сім'ї, він був породжений бідністю, недостатком посуду та їжі. Діти сиділи за столом разом з дорослими. Якщо ж сім'я була надто велика, їх відділяли за окремий столик, лаву або розташовували біля полу, де ставили миску.

Якщо в господарстві тримали одного-двох наймитів, то вони харчувалися разом із хазяями. Але з посиленням класового розшарування на селі і збагаченням куркулів, збільшенням їх земельних наділів, зростала й кількість найманих робітників, яких тепер відділяли при їжі від хазяйського столу. І звичайно при цьому різко погіршувалася якість їх харчування.

Навколо обіду існувало багато всяких забобонів, звичаїв і правил поведінки. Ще під час приготування їжі хазяйка повинна була дотримуватися чистоти і тиші: не дозволялося стукати руками або посудом, впускати щось з грюкотом на землю, оскільки це передвіщало недобре. Не можна було торохтіти ножем або ложкою (бо в хаті начебто заведеться сміття), махати ногами під столом, голосно розмовляти, сміятися, шкребти ложками по дну миски[213]. Таке поважне ставлення до обіду, що, очевидно, сягає ще в глибоку давнину, залишилось і на

---

[212] *Сементовский А.* Малорусские и галицкие загадки. К., 1851, с. 18.

[213] Киевская старина, 1902, № 6, с. 400; *В. Щ.* Пища и питье крестьян-малороссов с некоторыми, относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами.— Этнографическое обозрение, 1899, № 1-2. с. 305.

початку XX ст. Кожен член сімейства не сідав обідати, не подякувавши за те, що сьогодні він має обід, і не висловивши надії, що в майбутньому він також матиме не менше.

Їжа, яка давалася надто важкою працею, вимагала й відповідного ставлення до неї, звідси, очевидно, цілий ряд забобонів магічного характеру.

* * *

Гостинність українських селян, як і багатьох інших народів, відбилася у народних приказках і прислів'ях: «Пошли, боже, гостя, то й хазяїну добре» [214]; «Чим маємо, тим і приймаємо» [215]; «Клади перед людей хліб на столі, будеш в людей на чолі» [216]. Званого чи незваного гостя завжди передусім запрошували до столу. Якщо він заходив до хати під час обіду, то вимовляв традиційне: «Хліб та сіль». Вважалося, що гість в обідню пору приносив у дім достаток: «Той, хто нагодився на обід, то достойний, і той достойний, до котрого нагодився» [217]. Його садовили біля хазяїна, давали ложку і припрошували до спільної трапези. Нормою поведінки для гостя вважалося скуштувати кожну страву, що подавалася. Для хазяйки було образою, коли він відмовлявся від їжі, «гребував». Якщо ж гість з'являвся в інший час, обов'язком хазяїна було відкласти всі свої справи, запросити його до столу й наказати жінці зібрати закуску. Виставлялися звичайно всі кращі запаси, які господарі самі в будень не вживали.

Прошені гості завжди приходили на обід. Кожна хазяйка вважала справою честі нагодувати і напоїти всіх так, щоб вони лишилися задоволеними. Гостей дуже чемно припрошували до столу: «Бог благословить, а хазяїн велить — корміться, господа», «Прошу покірно, чим багаті, тим і раді, звиняйте!» [218]. Форма частування грала неабияку роль у гостині. Недарма існува-

---

[214] ІМФЕ, ф. 23-3, од. зб. 305.

[215] Пословица не мимо молвится. Русские пословицы и поговорки с украинскими соответствиями. К., 1969, с. 148.

[216] *Номис М.* Українські приказки, прислів'я і таке инше. Спб., 1864, с. 233.

[217] Киевская старина, 1902, № 6, с. 406.

[218] Там же, с. 406—407.

ла приказка: «Вміли подавати, та не вміли припрошувати».

Співчуття викликали старці, прочани, убогі каліки, які жили милостинею. Їх вважали «божими людьми», жаліли й не відпускали без подаяння. Такого перехожого завжди запрошували до столу, якщо він стукав у двері під час обіду. У торбу йому клали хліб і цибулю або пшоно, а хто мав, то й шматок сала. Традиційне звертання старців: «Люди добрі!» — досить точно передавало зміст стосунків між зовсім сторонніми людьми, які брали посильну участь у чужому нещасті. Піддавалися осудові люди скупі і безжалісні, які могли вигнати старця без милостині. В описові учнівського побуту вчительки С. І. Хотяїнцевої з Харківщини наведено такі факти: «Каша, що лишалася з ранку, ніколи не зберігається до вечора, а завжди віддається біднякам... Хлопчик, що годував всю зиму голодаючого, ніколи не попрікне свого нахлібника куском, наче він і зовсім не помічає, що робить благодіяння»[219].

Найбідніші селяни ділилися останнім, багаті ж часто неохоче розлучалися із своїми запасами. Пояснення цього явища в народі було просте: «Хто горе знає, іншим помагає». Кожен бідняк не сьогодні-завтра міг опинитися сам у становищі старця і сподіватися лише на безкорисливу допомогу добрих людей.

* * *

На особливу увагу заслуговує харчування дітей. У М. Маркевича зустрічаємо: «Утримання дітей... досить помилкове; матері часто надто довго годують їх груддю, від чого самі старіють; відлучивши від грудей, годують чим попало»[220]. Це було викликано бідністю селян, а не відсутністю розуміння справи. І в заможніх, і в бідніших родинах дитині завжди намагалися лишити кращий шматок, нагодувати її досита. На жаль, бідняки рідко могли координувати свої прагнення з можливостями. Не маючи власної корови, жінки змушені були до двох, а часом і до трьох років годувати дитину груд-

---

219 Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии.., с. 74—75.

220 *Маркевич Н.* О народонаселении Полтавской губернии. К., 1855, с. 48.

дю. І зовсім скрутне становище було при відсутності материнського молока. Для немовлят в такому разі позичали коров'яче молоко в сусідів, варили борошняні киселики, робили «куклу» (загорнений у полотняну ганчірку хліб). Дуже рано їм починали давати прикорм. Такий стан дитячого харчування був характерним для всієї дореволюційної Росії[221]. Жінка могла вигодувати своє й чуже немовля, якщо у матері останнього було відсутнє молоко. Тяжко відбивалися на здоров'ї малих дітей і пости. Звичайно, такі умови не сприяли здоров'ю дітей, вони часто хворіли, і смертність серед них в період XIX — початку XX ст. була досить високою.

* * *

У неділю кожна сім'я прагнула приготувати калорійнішу і різноманітнішу їжу. На стіл ставили страви, на які господиня витрачала значно більше часу: вареники, налисники (млинці), печеня з м'ясом, пиріжки. Все це приправляли салом, забілювали сметаною, мастили яйцями тощо. Зрозуміло, що дозволити собі подібні присмаки могли лише заможні селяни, біднота ж і в неділю обмежувала кількісно і якісно своє харчування. Приказка «у вас і вода з рибою, а в нас і борщ пісний»[222] досить влучно характеризувала соціальну нерівність населення.

Особливо складним було становище бідняків і середняків у неврожайні роки. Не маючи запасів хліба й інших харчових продуктів, вони змушені були за безцінь продавати свою робочу силу. Ціни на хліб у такі роки надзвичайно зростали, що викликало голод і нестатки у селі. За даними А. Канієвського, у середині XIX ст. ціни на жито у неврожайні роки піднімалися у 6—8 разів[223]. Селянам доводилося жити за формулою: «У старину пшеницю продавали та плуги купували, а тепер плуги продають та пшеницю купують»[224].

Купівля хліба для власних потреб за рахунок продажу сільськогосподарського ременанту призводила до повного розорення селянських господарств. За словами

[221] Народы Европейской части СССР, т. 1, с. 399.
[222] Киевская старина, 1904, № 4, с. 267.
[223] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.
[224] Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии.., с. 373.

В. І. Леніна, «усе пореформене сорокаліття є один суцільний процес... повільного, болісного вимирання... Селяни голодували хронічно і десятками тисяч умирали з голоду та епідемій під час неврожаїв, які верталися все частіше й частіше» [225].

Першою ознакою голоду було вживання кори дерев, полови, муки із лободи і липи, жолудів, на які в добрий час не зверталася увага. Юшки ж і борщі з лободи, кропиви й іншої молодої зелені було щовесни звичайною їжею більшості населення.

Бідняки часто змушені були залишати свої розорені ділянки і йти на заробітки. Сотні тисяч таких селян поповнювали ряди робітничого класу в містах, основна ж маса шукала заробітку в поміщицьких економіях. Робочий день наймитів не регламентувався (15—16—18 годин) [226], денні норми були непосильними. Побут заробітчан був надзвичайно тяжким: житла непристосовані для великої кількості людей, їжа — одноманітна, поганої якості. У багатьох маєтках на сніданок заробітчанину давали один лише хліб з остюками та воду, на обід — борщ з лободи і кашу з салом, а в піст — з олією чи сушеною рибою, на вечерю — куліш або галушки [227]. Ці нестерпні умови породжували хвороби, часто епідемічного характеру. Іронічно звучить наймитська українська пісня:

Подякуєм та за полудень,
Що наївся — не голоден:
Головка, як бочечка,
А животик, як дощечка [228].

Часті неврожаї особливо тяжко відбивалися на побуті селян гірських районів України. У фондах Інституту етнографії ім. Миклухо-Маклая АН СРСР зустрічаємо такий запис: «Бойки і лемки досі не навчилися пекти хліб. Замість добре випечених з кислого тіста ковриг, у них виходять якісь коржі з вівсяної муки (вівсяний ощіпок), змішаної іноді з відвареною і тертою картоплею (бульбою)» [229]. Однак автор цих слів забуває, що

---

[225] *Ленін В. І.* Повне зібр. творів, т. 4, с. 411.
[226] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 398.
[227] Там же, с. 400.
[228] Жниварські пісні. К., 1971, с. 39.
[229] Архів товариства любителів природознавства, археології, етнографії, од. зб, 67, с. 20.

крім жмені вівсяного борошна та картоплі гірське населення нічим і не могло користуватися для «добре випечених з кислого тіста ковриг». Далі у запису наводяться приклади неймовірної бідності місцевих селян: «Ці ощіпки, бринза (овечий сир), кисле молоко (гуслинка), жентиця (овеча сироватка), картопля, буряки, іноді капуста — от їжа і то лише найбільш заможних селян, у бідних ще гірше: поганий хліб та картопля; м'ясо буває тут рідко. Із занепадом скотарства й вівчарства молочні продукти і в селі стають рідкістю. Такі ласі страви як бантуша (кукурудзяний куліш з овечим маслом) бринза, величезній більшості селян зовсім вже недоступні, і не в кожному селі їх можна дістати» [230].

* * *

Класове розшарування селянства, що особливо посилилось наприкінці XIX — на початку XX ст., характеризувалося надзвичайно нерівномірним розподілом як інвентаря, так і худоби, а також продуктами споживання які вироблялися переважно у власному господарстві Гостре малоземелля (а в 1905 р. на Україні налічувалось 44% господарств з наділом до 5 десятин [231]) породжувало злидні і нестатки найбільш чисельної маси — сільської бідноти.

Харчування українських селян істотно залежало від пори року (взимку — тричі, влітку — чотири рази на день), коливався також її якісний склад (влітку і восени більше овочів, фруктів, зелені, взимку — круп, борошна, картоплі). Суттєва різниця у сезонному харчуванні спостерігалася саме у господарствах селян-бідняків, оскільки вони не могли робити великих запасів зернових і овочів.

Важкою порою для бідняків була весна, коли лишалися злиденні рештки борошна, з якого готували лише рідку затірку або поливку. Тому не дивно, що саме в цей час в їжу пускали молоду зелень: бурякову гичку, кропиву, щавель (квасок), дику цибулю, лободу, лопухи, різне коріння тощо. Після паски, коли дозволялося вживати скоромне, більшість селян не могла цим скори-

---

[230] Архів товариства любителів природознавства, археології, етнографії, од. зб. 67, с. 20.

[231] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 386—387.

статися. П'ятдесят відсотків худоби, що припадали на бідняцькі і середняцькі господарства, ніяк не задовольняли їх потребу у продуктах тваринництва. Сало від забитої під різдво худоби намагалися зберігати до літа, до тяжких жнив, косовиць тощо. Але бували й такі господарства, що на цю гарячу пору не залишали ніяких запасів. За свідченням комісії, створеної у 1881 р. для виявлення причин недоїмок із селянських наділів, у ряді місць хліба вистачало в середньому на шість місяців, а то й менше, у зв'язку з чим, наприклад, в Чернігівській губернії селяни їли хліб з домішкою бур'янів і конопляної макухи, а були села, в яких селяни майже щовесни не бачили й такого хліба [232].

Літо приносило деяке полегшення: «Літом сякий-такий бур'янець, а хліба буханець, то й ситий чоловік» [233]. Перша половина літа, щоправда, не завжди балувала селян хлібом, оскільки задовго до нового кінчалися запаси минулорічного врожаю. Але свіжа зелень, ягоди, коріння допомагали пережити цей тяжкий час. Влітку збільшувалась кількість молока й молочних продуктів, з'їдалися всі недоторкані запаси жирів, які зберігалися протягом голодної весни для косовиць і жнив. Варили зелені борщі з сирівцем або з сироваткою. Часто готували й холодець з квасу та різної зеленини.

Осінь і половина зими були найбільш ситними порами року. Нові запаси зерна і овочів дозволяли готувати улюблений буряковий борщ і кашу, галушки, локшину, вареники, пироги тощо. Взимку кололи свиней, тому «крайній бідняк, що не мав за що купити м'яса, неодмінно одержить його від одного-другого сусіди по шматочку: «Щоб у велике свято мав він свою їжу з м'ясом «для закону»,— писав А. Канієвський [234]. На зиму припадало багато великих свят, під час яких селяни харчувалися значно краще, ніж у будень.

Харчові заборони

На особливу увагу заслуговують харчові заборони, які відносяться в більшості до найдавніших епох. Дещо трансформувавшись, вони дійшли аж до XX ст., ча-

[232] Історія селянства Української РСР, т. 1, с. 397.
[233] *Номис М.* Вказ. праця, с. 12.
[234] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.

сом будучи використані християнською релігією. Деякі ж з них зникали, залишаючи більш або менш помітні сліди у народних звичаях.

Одною з найдавніших харчових заборон, продиктованих релігією, у християн була заборона вживання в їжу крові. «Душа всякого тіла є кров його, вона душа його; ...не їжте крові ні з якого тіла, тому що душа всякого тіла є кров його; всякий, хто буде її їсти, винищиться» (Левіт, гл. 17, ряд. 14)[235]. Тут же приписується, що, зловивши птицю або звіра, треба пролити їх кров на землю.

Що ж лишилося в побуті українських селян з цих суворих біблейських приписів? Збереглася вимога спустити кров з убитої тварини. Як у період середньовіччя (XIII—XV ст.)[236], так і на рубежі XIX—XX ст. існувало тверде правило — тварину перед вживанням в їжу заколювати, а не удавлювати. Мисливці, які займалися ловами тварин, повинні були майструвати пастки, що дозволяли взяти живими звіра або птицю. Їсти удавлену (мертву, здохлу) тварину чи птицю вважалося гидким (а часто й небезпечним). Зневажали людей, що здіймали шкуру з загиблих тварин, неохоче допускали їх до спільної трапези тощо.

Цілком очевидно, що такі традиції зберігалися не завдяки релігійним канонам, а зважаючи на практичний досвід, пов'язаний з гігієною харчування. Про це свідчить традиція обезкровлювання забитих тварин у різних народів. Мусульманський світ також знав заборону споживання м'яса без спускання крові. Так само чинили й прихильники інших релігій Сходу, наприклад перси (домусульманський Схід): якщо тварину зловлено за допомогою пастки, її слід обезкровити[237]. Подібні звичаї існують на Сході й досі.

Однак заборона вживання в їжу крові на Україні повністю ігнорувалась. Традиційна національна страва — кров'янка (ковбаса з товстої кишки, начинена кров'ю і кашею) була поширена по всій території України. Добрим колієм вважався саме той, хто міг забити

---

[235] Цит. за кн.: *Токарев С. А.* Религия в истории народов мира. М., 1976, с. 356.

[236] Очерки русской культуры XIII—XV веков, с. 301—302.

[237] *Mazahéri Aly.* Życie codzienne muzułmanów w średniowieczu (wiek X—XIII). Warszawa, 1972, s. 64.

тварину, не проливши на землю крові, яку збирали у макітру або горщик і тут же пускали на приготування кров'янки. Отже, заборона на споживання крові не увійшла в побут, оскільки вона, очевидно, не відповідала давнім традиціям і смакам.

Інакше склалася доля традиції споживання кінського м'яса. Спираючись на археологічні дані, можна з певністю твердити, що конина поряд із свининою, м'ясом рогатої худоби тощо вживалася в їжу носіями зарубинецької культури, яка частиною радянських дослідників вважається раннъослов'янською[238]. Про використання м'яса коня за часів Київської Русі зустрічаємо згадку і в літопису «Повесть временных лет»: «Коли Святослав виріс і змужнів, почав він збирати багато воїнів хоробрих... В походах же не возив за собою ні возів, ні котлів, не варив м'яса, але, тонко нарізавши конину, чи звірину, чи яловичину і засмаживши її на вугіллях так і їв. Не мав він і шатра, адже спав, підстеливши потник, з сідлом у головах. Такими ж були і всі його інші воїни»[239].

З утвердженням християнства кінське м'ясо оголошується нечистим, не гідним для споживання. В кінці XIX — на початку XX ст. конина була повністю відсутня у харчовому раціоні українців (за винятком періодів жорстокого голоду).

Деякі дослідники висували припущення, що харчові табу носили часто раціональний господарський характер. Наприклад, кочівники Аравійської пустелі не мали права забивати верблюда для їжі, оскільки це головна робоча тяглова худоба[240]. Але подібна гіпотеза не підходить до даного випадку. Адже відомо, що на Україні здавна представниками тяглової худоби були дві тварини: кінь і віл, з яких одна вживалася в їжу, а на іншу було накладено заборону. Більше того, віл як тяглова сила мав переважне значення у господарському житті українського селянина.

Отже, очевидно, що кінське м'ясо, яке вживалося у старослов'янському світі, вилучається з харчового раціо-

---

[238] *Третьяков П. Н.* Финно-угры, балты и славяне на Днепре и Волге. М.— Л., 1966; *Максимов Е. В.* Среднее Поднепровье на рубеже нашей эры. К., 1972; *Пачкова С. П.* Вказ. праця.

[239] Художественная проза Киевской Руси XI—XIII веков, с. 33.

[240] *Токарев С. А.* Религия в истории народов мира, с. 356.

ну під впливом християнства. На думку С. О. Токарева, «більшість харчових заборон давно відірвалася від своєї господарської основи і прийняла чисто релігійне забарвлення: корені їх розпізнати важко»[241]. Можливо, перемога релігійного над раціональним в цьому випадку була здійснена саме тому, що конярство як галузь скотарства відігравало незначну роль у господарстві старослов'янського населення, про що переконливо свідчать археологічні матеріали[242].

Повернемось тепер до питання про поняття чистого й нечистого в народних уявленнях. Пояснення заборони споживання конини зустрічається в одній з легенд про Ісуса. Начебто Ісуса після народження було сховано в яслах. Воли й корови, що стояли там, не торкнулися сіна з ясел, тому його й не було знайдено. Кози й вівці залишили по три стеблини, коні ж з'їли весь корм. В нагороду Христос благословив велику рогату худобу в їжу християнському люду, коней же прокляв. Вівці і кози лишилися посередині між благословенням і прокляттям. Переховуючись від переслідування, Ісус вже у зрілому віці обрав собі за схованку хлів, що теж спонукало його оголосити свиней благословенними тваринами, гідними того, щоб їх їли християни[243].

Ця легенда наштовхує на гіпотезу про переважне вживання в їжу так званих чистих тварин. С. О. Токарев, дотримуючись класифікації К. Мошинського, розподіляє слов'янський домашній тваринний світ на три категорії: 1) чисті тварини (велика рогата худоба, вівці); 2) ті, що відіграють подвійну роль — як захисників людини від злих сил, так і союзників останніх (кінь, коза, собака); 3) тварини, пов'язані з нечистою силою (кіт). Свиня не попала в жодну з цих категорій, оскільки їй, начебто, не надавали суттєвого значення в релігійному житті слов'ян[244].

В. І. Чичеров наводить приклад введення свині в коло жертвенних тварин під час пов'язаних з культом

---

[241] *Токарев С. А* Религия в истории народов мира, с. 356.

[242] *Баран В. Д.* Ранні слов'яни між Дністром і Прип'яттю. К., 1972, с. 73; *Пачкова С. П.* Вказ. праця, с. 47.

[243] Легенда записана в с. Дідковичі Овруцького пов. на Поліссі у 1854 р. Архів ВГТ, розр. 8, оп. 1, од. зб. 18.

[244] *Токарев С. А.* Религиозные верования восточнославянских народов XIX — начала XX веков. М.— Л., 1957, с. 54.

сонця зимових свят як символу родючості, багатства, благополуччя: «Про його культове дохристиянське значення свідчить тлумачення християнською церквою свині як втілення бісівської сили, як коня для «нечисті», чаклунів, відьом, неодмінної учасниці всіх диявольських зборищ та ігор. До обрядового осмислення значення свині повністю застосовне положення про те, що з встановленням нових релігійних вірувань старі божества визначились як носії ворожої сили. У російській обрядовості свиня посіла помітне місце як обрядова тварина основного різдвяно-хрещенського свята християн. Вона навіть одержала прізвисько святого Василя Кесаретського, що святкувався першого січня»[245]. Свиню прозвали «кесаретською», але від цього, на думку В. І. Чичерова, не зникло ставлення до неї, як до нечисті. За даними лінгвістів, зооморфні уявлення сонця, що грунтувалися на легенді про вепря, характерні були також і для прибалтійських слов'ян[246].

В українській зимовій обрядовості свиня відігравала меншу роль, ніж у росіян, але в міфології українців вона також завжди була супутницею нечистої сили, погані.

Ці свідчення спростовують гіпотезу про вживання в їжу чистих і гребування нечистими тваринами. Поняття чистого і нечистого в народних уявленнях, очевидно, не були стійкими і значною мірою залежали від утверджених релігією. Разом з тим релігійні харчові заборони не завжди закріплювалися у побуті, якщо вони суперечили стійкій етнічній традиції, про що свідчить приклад споживання крові.

* * *

Однією з найпоширеніших була релігійна заборона в певні дні їсти м'ясо і м'ясо-молочні продукти, тобто скоромні страви. Таких постів більшість селян дотримувалася у другій половині XIX — на початку XX ст. досить суворо. Чергування постів і м'ясниць обумовлювалося певною мірою народним господарським календарем.

[245] *Чичеров В. И.* Зимний период русского народного земледельческого календаря XVI—XIX веков. М., 1957, с. 78.

[246] *Иванов В. В., Топоров В. Н.* Славянские языковые моделирующие семиотические системы. М., 1965, с. 134—135.

Церква здомоглася вкласти в них релігійний зміст, а духовенство використало для контролю за повсякденним життям прихожан [247].

Постів було багато: великий піст перед паскою — сім тижнів, петрівка — від трьох до шести тижнів (в середньому чотири), два тижні спасівки і шість тижнів пилипівки. В середньому всього дев'ятнадцять тижнів. Сюди ж додавалося щотижневе постування у середу й п'ятницю під час м'ясоїду. Отже, поститись доводилося 189 днів, що становило близько половини календарного року.

Посту дотримувалися всі члени сімейства без винятку. В архіві Всесоюзного географічного товариства зустрічаємо запис, що стосується 50-х років XIX ст.: «Дітей малих бережуть, щоб не оскоромити, у великий піст це — великий гріх» [248]. Молоко заборонялося пити навіть матерям-годувальницям. Виняток був лише для немовлят, годувати яких молоком і молочними стравами не вважалось гріхом. На початку XX ст. часто зустрічаємо записи такого характеру: «У неділю знову заговляють «на великий піст», під час якого не дають скоромного найменшим дітям, смертність яких в цей час значно підвищується» [249]. З часом (вже на початку XX ст.) суворий пісний закон нерідко порушувався на користь дітей до 6—7 років. Скоромні страви, які «дозволялися» такими порушеннями, були лише молочні, м'ясо ж лишалося під суворою забороною. Хворі не користувалися ніякими привілеями, за рідкісними випадками: «Як дуже слаба людина, то хто з рідних піде до батюшки, попросить слабому дозволу їсти, батюшка дозволить, тоді слабий їсть скором, а батюшка за його одмолиться» [250],— записано у етнографічних матеріалах В. Кравченка з с. Солотвин Бердичівського повіту.

І без того мізерне харчування селян відчутно погіршувалося під час постів. У деякі пісні дні заборонялося вживати гарячу їжу (наприклад, у «жиляний понеділок», перший понеділок великого посту), перебивалися пісними прісними коржами, печеними в попелі або на

---

[247] *Келембетова В. Ю.* Побут і релігійні пережитки. К., 1974, с. 92.

[248] Архів ВГТ, розр. 46, оп. 1, од. зб. 6.

[249] *Абрамов И.* Черниговские малороссы. Спб., 1905, с. 37.

[250] ІМФЕ, ф. 15, од. зб. 156.

чистому поду (без краплини жиру), а також хріном і редькою. У деякі пісні дні («страсна п'ятниця» і субота перед паскою) слід було повністю голодувати, що особливо негативно відбивалося на здоров'ї людей, оскільки через день після постів наставало велике свято, під час якого обмежень в їжі не існувало. Такі різкі контрасти в харчуванні нерідко приводили до шлункових розладів і навіть смерті.

З купованих продуктів під час посту найбільш поширеним був просол, який переважно вживався заможними людьми. Купували його діжками більшого або меншого розміру, залежно від достатку. У промислових рибних районах купували і свіжу рибу, але це було привілеєм багатих селян, і то лише на свята, що припадали у піст — святий вечір, хрещення та ін. Свіжа риба в піст була досить дорогою — від 4 до 15 коп. за фунт [251], тоді як після посту ціни на неї падали навіть до 2 коп.[252] Особливо тяжко переносили піст незаможні селяни, які не мали запасів ні просолу, ні в'яленої або сушеної риби.

Найбільш поширеними стравами в піст були борщ (з грибами, рибою або просто з олією), капуста з олією, картопляні, горохові та круп'яні юшки (з останніх найбільш поширеною були куліш і ячна юшка з грибами), варена картопля, лемішка, кваша, кисіль, галушки, горохляники, каші, по неділях пироги з кашами, горохом, квасолею, картоплею, капустою або вареники з такою ж начинкою. Як додаток до їжі пісної, бідної на вітаміни й прісної, вживали багато хріну, редьки, квашеної капусти й солоних огірків. У зв'язку з цим виник жарт, що й дзвони на дзвіниці у піст співають: «Хрін та редька, редька й хрін» (Полтавщина, с. Мгарь) [253].

Серед описів народного побуту кінця XIX ст. часто зустрічаємо такі: «У пісні дні їдять картоплю, капусту, огірки, пшоняну кашу і солону рибу, свіжої риби дістати ніде, та й купують її селяни неохоче, бідні взагалі часто харчуються однією пшоняною кашею і квашеною капустою» [254], «щоденна їжа у пісні дні: борщ, зварений

[251] Архів ВГТ, розр. 46, оп. 1, од. зб. 6.
[252] Там же, розр. 13, оп. 1, од. зб. 9.
[253] З експедиційних матеріалів 1974 р.
[254] Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии.., с. 5.

з хлібним квасом, квашеними буряками з капустою або домішкою кришеної картоплі, в борщі у багатого — ложка конопляної олії, а в бідного сього нема» (Чернігівщина) [255]. Таких прикладів можна навести багато.

Урізноманітнювали смак їжі буряковий квас та сирівець, якими запивали картоплю й кашу, розводили хрін тощо. Мало не щодня в піст варили узвар. Особливо часто в піст готували урду («гурду» — Поділля, «вурду» — Волинь, Полісся, «юрду», «урду» — Лівобережжя). Підсмажене конопляне сім'я розтирали макогоном, заливали водою й варили. Навар, що піною піднімався у горщику, знімали, ним заправляли кашу, картоплю, галушки, змащували й начиняли вареники тощо. Українські селяни «вважали цю страву ліками і від душі її схвалювали» [256].

Велику роль у харчуванні в цей час відігравала навіть макуха з конопляного сімені — відходи при виготовленні олії. Її додавали до різних страв більше для запаху, ніж для калорійності, з неї ж робили урду. У неврожайні роки макуха служила додатком до хліба, тому відповідно мінялася і її ціна. Якщо у врожайні роки вона коштувала 20—30 коп. за пуд, то у неврожайні — від 30 коп. до 1 крб. 20 коп. (Глухівський пов. Чернігівської губ.) [257]. Заслуговує на увагу й той факт, що в період постів (особливо зимово-весняного великого посту) готувалися переважно страви, що вважаються найбільш давніми: лемішка, кваша, киселі, жур, різні каші, прісні коржі, печені в попелі, тощо. Це явище, очевидно, можна пояснити тим, що розвиток їжі, як і всіх інших елементів матеріальної культури, йшов від найпростіших, примітивних форм до більш досконалих. Із зміною суспільно-економічних формацій народний побут, зокрема матеріальна культура, ставав дедалі більш довершеним, різноманітним і багатогранним. Пізніші, досконаліші види їжі завойовували панівні позиції. Але у певні несприятливі періоди життя релігійні й матеріальні обмеження в галузі харчування зумовлювали по-

---

[255] Архів ВГТ, розр. 46, оп. 1, од. зб. 9.
[256] Там же, од. зб. 18.
[257] Там же, од. зб. 7.

вернення до нескладних, найбільш примітивних форм їжі. Такими періодами й були пости.

* * *

Використовуючи матеріали польових досліджень сучасних народів, етнографія вивчає етносоціальні спільності в їх генезисі й динаміці. При цьому, як зазначає Ю. В. Бромлей, «свою безпосередню функцію етнограф виконає лише тоді, коли шляхом порівняльно-історичного аналізу встановить наявність (чи відсутність) у виді матеріальної культури, що вивчається, тих чи інших етнічних властивостей»[258]. У зв'язку з цим великого значення набуває проблема етнооб'єднуючих і етнодиференціюючих ознак.

Як правило, такі етнодиференціюючі ознаки вбачаються у мові, релігії, народному образотворчому мистецтві, усній творчості, звичаях, обрядах, нормах поведінки й т. ін.[259].

Наведені вище матеріали показують, що в народній їжі й харчуванні (при цьому не обрядовій, а буденній) етнокультурні зв'язки й етнічні особливості знаходять досить чіткий зовнішній вираз. При цьому народна їжа в певних історичних умовах відзначається не меншою, а в деяких моментах більшою стійкістю традицій, ніж інші елементи матеріальної культури, подекуди зберігаючи релікти надзвичайної давності.

Можна з певністю твердити, що їжа українського народу другої половини XIX — початку XX ст. не була винятковим, унікальним явищем культури. Матеріал свідчить про те, що існувала велика територія розповсюдження страв, типових як для українців, так і для східних і західних слов'ян, народів східної Прибалтики. Виходячи із схожих спільних елементів матеріальної культури, неможливо, звичайно, зробити висновок про встановлення певного кордону історико-етнографічного регіону. Але, на думку Ю. В. Бромлея, «в тих випадках, коли мова йде про групи людей, що проживають в одному регіоні, приналежність цих груп до одного господарчо-культурного типу може свідчити про їхні давні

---

[258] *Бромлей Ю. В.* Этнос и этнография. М., 1973, с. 240.
[259] Там же, с. 30.

контакти, в ході яких у них і склалися деякі спільні стійкі особливості культури» [260].

Водночас в їжі й харчуванні українського народу простежуються етнічні особливості, зумовлені природно-географічним середовищем, характером господарської діяльності, етнічними традиціями, особливостями сімейного побуту тощо. Спроба чіткого формулювання етнодиференціюючих ознак у їжі й харчуванні українського народу натрапляє на істотні труднощі. Можна виділити лише декілька специфічних українських страв, більшість же обов'язково матиме прототипи у сусідніх народів, відмінні, щоправда, доповненнями, роллю, яку ці страви відіграють у щоденному харчуванні. Є певна специфіка у перевазі деяких вихідних продуктів (характерне для української їжі рубежу XIX—XX ст. вживання борошняних виробів), способів приготування (варіння й тушкування — над смаженням, соління — над коптінням). Прикладів можна навести достатньо і в інших галузях народного побуту (вишивка, декоративне оздоблення тощо). Це свідчить про те, що в загальноетнічному масштабі особливості побуту проявляються у відносній частоті характерних явищ, які найтісніше пов'язані з особливостями природних і господарчих умов, характером економіки. Жодна окрема ознака матеріальної культури не є етнодиференціюючою, лише в комплексі вони можуть дати цілісну картину, обмежену історичними рамками.

При більш глибокому диференціальному аналізі підтверджується існування дрібних локальних відмінностей у сфері української народної їжі. Спираючись на наведений вище матеріал, можна з певністю відзначити справедливість етнографічного районування України кінця XIX — початку XX ст., що було розроблене відділом етнографії Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського [261]. Згідно з цим районуванням Україна поділяється на шість основних зон: По-

---

[260] *Бромлей Ю. В.* Цит. соч., с. 34.

[261] *Стельмах Г. Ю.* Етнографічне районування України кінця XIX — поч. XX ст.— Наук. зап. Ін-ту мистецтвознавства, фольклору й етнографії АН УРСР, т. 4. К., 1958, с. 106—114; *Самойлович В. П.* Українське народне житло (кінець XIX — початок XX ст.). К., 1972, с. 19.

6*

лісся, Карпати (Прикарпаття, Закарпаття, Буковина), Поділля, Слобожанщина й Полтавщина, Середня Наддніпрянщина, Нижня Наддніпрянщина й Південь. Слід, однак, відмітити, що між зонами Полісся й Поділля за матеріалами з народної їжі чітко виділяється перехідна зона Волині. Детальний аналіз локальних особливостей народної їжі українського народу повинен стати предметом спеціального дослідження.

Природно-географічні умови України другої половини XIX — початку XX ст. давали населенню достатні можливості вибору продуктів для споживання. Протягом XX ст. істотно розширилися рамки вихідних продуктів харчування: розповсюджується і входить у щоденний раціон селянина картопля, з'являються кукурудза, соняшник, частково помідори та ін.

Однак посилення класового розшарування, тяжкий соціально-економічний стан більшості селянських господарств, зменшення земельних наділів і поголів'я худоби на душу населення призводили до різкого погіршення кількісного й якісного складу їжі, її малокалорійності й одноманітності, обумовлювали різкі харчові обмеження.

ОБРЯДОВА І СВЯТКОВА ЇЖА УКРАЇНСЬКИХ СЕЛЯН КІНЦЯ XIX — ПОЧАТКУ XX СТ.

Свята й урочисті ритуали в селянському побуті майже завжди супроводжувалися спільними обідами, вечерями. Обрядова їжа тут починає виступати як форма соціального спілкування [1], як традиційна суспільна цінність, що несе велике символічне навантаження. В цьому аспекті утилітарна функція обрядової їжі не є визначальною, вона або зникає зовсім, або має другорядний характер.

Розподілимо умовно свята на дві великі групи: родинні й календарні (до останньої групи будуть належати трудові й релігійні свята).

Їжа в обрядах сімейно-побутового характеру

З обрядів сімейно-побутового характеру найбільш значними були (і зараз є) родини, весілля та поховання. Особливого значення в них у більшості землеробських народів набуває хліб, вироби з нього й хлібне зерно.

В історії розвитку народної культури простежуються різні прояви символічної функції хліба й хлібного зерна. Обряди символізують зв'язок між поколіннями

---

[1] *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения материальной культуры.— Советская этнография, 1970, № 4.

ційні зимові свята (різдво, Новий рік, хрещення) починаються саме церковним святом, яке збігається з грудневим сонцестоянням і містить в собі багато стародавніх, чисто народних традицій, пов'язаних з уславленням відновлюваної сили сонця і його благодатного впливу на землю [62].

Вечеря напередодні різдва мала сімейний характер, була символом домашнього вогнища. До столу сідали всі члени сім'ї, тобто ті, що живуть в одній хаті або працюють на одне господарство: батько, мати, неодружені діти, одружені сини тощо. Згадували добрим словом всіх відсутніх з будь-яких причин: синів, призваних у солдати, дітей, відданих у найми, тощо. Очолював стіл голова сім'ї — батько (дід). Ця вечеря називалася багатою або ситою кутею, мабуть, тому, що центральною була кутя, а багатство визначалось більшою, ніж завжди, кількістю страв, залежно від достатку, наявності продуктів. На вечерю готували дванадцять пісних страв, але вже на початку XX ст. цього числа дотримувались не всі. Обов'язковими, необхідними були пироги і пісний борщ. Пироги пекли або смажили здебільшого з маком, відвареними й товченими сушеними сливами, на Лівобережжі — з квасолею, горохом або з квасолею й калиновими ягодами, з гречаною кашею. Серед смажених переважали пироги з вареною товченою картоплею, тушкованою капустою і з кашею. Пироги повинні були уособлювати майбутнє багатство. Існував на Україні такий звичай: хазяїн, сівши за стіл перед мискою з пирогами й книшами, ховався за ними і питав у дітей: «Чи бачите ви мене?» Діти повинні були заперечити і тоді задоволений господар промовляв традиційну фразу: «Дай же, боже, щоб і на той рік не бачили мене із хліба» [63]. Подібні звичаї існували також у багатьох інших слов'янських народів [64].

Наявність пирогів і борщу (основних хлібних і овочевих страв) була для хлібороба і необхідною, і символ-

[62] *Дей О.* Величальні пісні українського народу.— Колядки і щедрівки. К., 1965, с. 17.

[63] *Маркевич Н.* Указ. соч., с. 65; *Беньковский И.* Поверья, обычаи, суеверия, приметы, приуроченные к Риздвяным святам, с. 2; *Ящуржинский Хр.* Культ хлеба в малоросских колядках.— Киевская старина, 1893, № 12, с. 410.

[64] Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX — начало XX в. Зимние праздники. М., 1973, с. 210.

лічною. Забобонна віра у майбутній врожай і достаток у господарстві завдяки такому нехитрому ворожінню (щоб у цей вечір стіл ломився від їжі) була досить стійкою. Це явище можна вважати за один з прикладів пережитків ініціальної магії (першого дня).

Кутя, одна з найбільш древніх слов'янських страв, відігравала в цей вечір також активну символічну роль. Спосіб її виготовлення у всіх районах України був ідентичним. Зерна пшениці очищали від луски, мили і довго варили у горщику до готовності. Кутю не солили й не солодили під час приготування й не додавали до неї ніякого жиру. Готову кутю виймали з печі, викладали у полумисок і ставили на покуті, застеленому сіном. У цьому ж полумиску її подавали на стіл, теж покритий сіном під скатертиною, хазяйка ж у другій мисці розтирала ложкою медові стільники, заливала їх холодною або теплою кип'яченою водою. Медовою ситою поливали кутю — і вона була готова до вживання. Заможніші господині припасали горіхи й мак. Розтертий на молоко мак розводили медовою ситою й поливали кутю, зверху посипаючи очищеними волоськими горіхами. Але не в кожній сім'ї був мед або цукор, щоб підсолодити кутю. Тоді для цієї мети використовували лише узвар.

Що стосується вихідного продукту — пшениці, то й вона не завжди була доступна селянам. У північних і західних районах України найчастіше варили кутю ячну. До куті обов'язково готували узвар («озвар», «вар») з «сушини» — груш, слив, вишень, яблук. Узваром завершували вечерю.

З різдвяною кутею було пов'язано багато повір'їв і звичаїв, які мали явний характер пережитків культу померлих, аграрної магії.

Прикладом обрядового хліба на різдвяні свята може служити на Галичині й Закарпатті «крачун», який випікали з пшеничної муки разом з калачами, підкалачиками для «вечерників» і «колядників». Внесення крачуна на стіл відбувалося з не меншою урочистістю, ніж виставлення на покуть горщика з кутею. Долівка в хаті була вистелена чистою соломою, по якій мав ступати хазяїн, що ніс хліб. Подібний різдвяний хліб випікали й словаки — «kračun», «pascha» [65]. Вважають, що слово

[65] Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы, с. 211.

«крачун» («корочун») має спільний корінь зі словом «чорт», як уособлення злих сил, духа зими і смерті. «Его хватил корочун» — по-російськи означає: він помер[66]. Цей факт підтверджує певний зв'язок зимових свят, зокрема різдвяних, з культом померлих. На Бойківщині випікали обрядовий «струцель» (біла булка)[67]. У Польщі відомий святочний хліб довгастої форми з подібною назвою — «strucha»[68]. Символічний зміст цих обрядових хлібів, як і куті, здебільшого зводився до уособлення сімейного добробуту[69]. Вони можуть служити яскравим прикладом часових і просторових зв'язків як всередині окремої суспільної групи, так і поширення їх на значній території.

Різдвяний хліб не заміняв собою куті, яка лишалася здебільшого такою ж необхідною приналежністю святкового столу. Тому не можна погодитись з М. Ф. Сумцовим, що «різдвяні блини, коржі, книші, пироги... з'явилися випадково, як предмет, що перший попався під руку, для заміни чи для надолуження жертвенної каші, що втратила внутрішній зміст»[70].

Інші страви, що готувалися на «святвечір», не мали спеціального ритуального значення. Серед них найпоширенішими були смажена свіжа риба, просол сирий і смажений попередньо вимочений у воді, «товченики» з риби, переважно щуки. Товченики готували з риб'ячого філе, товченого в «салотовці» («ковганці») з перцем, цибулею, мукою або розмоченим білим хлібом. В товченики додавали до смаку сіль і смажили їх на олії. Якщо товченики готували з щуки, то перед смаженням фарш загортали у шкіру риби. Іноді товченики варили, але переважали смажені. Подібними до товчеників на Львівщині готували «зрази» з риби (навіть оселедців). Дрібно посічену рибу заправляли пряженою мукою і відварювали. Готували на вечерю й вареники, які на Лівобережжі начиняли маком, гречкою, капустою, картоп-

---

[66] *Токарев С. А.* Религия в истории народов мира. М., 1976, с. 209—210.

[67] *Гнатюк В.* Народна пожива в Галичині.— Матеріали до української етнології, 1918, т. 18, с. 35.

[68] Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы, с. 211.

[69] *Богатырев П. Г.* Вопросы теории народного искусства. М., 1971, с. 203—207.

[70] *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 75.

лею, квасолею, а на Правобережній Україні переважно капустою, картоплею, сливами.

«Свята» вечеря напередодні різдва припадала на останній день церковного посту. І цілком вірогідно припустити, що назва її — «багата кутя» («сита кутя») збереглася ще з часів дохристиянського святкування зимового сонцестояння, коли вечеря не була обмежена постом. Тут доречно згадати новорічну вечерю («Щедрий вечір», «Щедра вечеря», «Щедрик»), на якій справді щедро були представлені м'ясні страви. Можна додати, що західні сусіди українців — чехи і словаки називають саме різдвяний переддень «щедрим» («štědrý»)[71].

Закінчувалася вечеря відвідуванням рідних, близьких: кумів, хрещених, бабок та ін. Для таких випадків у кожній сім'ї робили вироби з тіста: книші, калачі, паляниці, нерідко об'єднані однією назвою — «пироги».

Книші виробляли з пшеничного або житнього питльованого борошна. З готового кислого тіста зліплювали кругленьку паляничку і, вмочивши у конопляну олію ложку, надрізали по всьому краю. Потім ці «пелюстки» загинали до середини і притискали ложкою. Книші іноді начиняли цибулею, смаженою в олії, а у скоромні дні з салом. Майнова нерівність селянства добре відбилася у народній приказці: «А вас, книші, поважаємо, як є ві що, то вмочаємо, а як ні в що,— вибачаємо».

Калачі готували в два способи, подібно до весільних. Підношення ритуальної куті і паляниць хрещеним батькам і пупорізній бабі деякі дослідники пов'язують з жертвами душам померлих, виводячи корені цієї традиції ще з часів древньої Греції[72]. Р. Данківська описує оригінальний звичай, який існував у першій половині XX ст. на Харківщині і східній Полтавщині. Кутю й пироги, а також узвар і рибу у мисках і горщиках ув'язували у хустку, ставили на санки, і діти відвозили вечерю до хрещених, баби, навіть рідних дядьків і тіток.

---

[71] Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы.., с. 208; *Feglova Viera*. Vánočne zvyky v slovensko-ukrajinskom prostředi na severovýchodnom Slovensku (v Smolniku a Papine).— Národopisne aktuality. Roč. 13, č. 2, s. 95—99.

[72] *Дикарев М.* Малорусское слово «паляниця» и греческое «πελανος».— Киевская старина, 1898, № 10, с. 37; *Данківська Р.* Санки в обряді «вечері».— Матеріали до етнології й антропології, 1929, т. 21—22, с. 292.

У деяких селах вечерю возили на розвальнях, запряжених кіньми [73]. Оскільки в давнину санки в поховальному обряді відігравали певну роль, а кутя або паляниця були обов'язковою їжею на поминках (канун, коливо), то таке об'єднання двох ритуальних елементів — санки, кутя — дали привід для висунення припущення про зв'язок цих елементів з жертвуванням душам померлих.

На Харківщині існував звичай обдаровування «онуків», що носили вечерю, пряниками: дівчаток — «панянками», а хлопців — «кониками», які спеціально випікали у Валках і Коломаках за три тижні до свята [74]. Тут безперечно, простежується вплив російських звичаїв, оскільки саме для Росії було традиційним випікання пряників як обрядового печива [75], на Україні такого звичаю на початку XX ст. не зафіксовано. Подекуди у великих містах України випікали пряники, але вони не були пов'язані з певними святами, не мали обрядового значення.

У день різдва дозволялася скоромна їжа, і тому вона була більш різноманітною. Сім'я у повному складі сідала за святковий стіл і спершу з'їдали всі холодні рештки вчорашньої вечері. Потім подавали гарячу смажену ковбасу домашнього виготовлення (звичайно, якщо в господарстві перед різдвом закололи кабана), солоні огірки і квашену капусту.

Не обходилося й без традиційного борщу, який варили з свинячим м'ясом. Біднота, яка не мала свіжини в цей день, купувала шматок м'яса у заможніших. Замість борщу могла бути капуста (капусняк). У деяких районах (Полтавщина) капусті навіть віддавали перевагу перед борщем, можливо, тому, що для борщу треба було кришити багато овочів, а в перший день різдва, за традицією, різати, сікти, рубати будь-що було заборонено. Традиційною була й варена на молоці або у м'ясній юшці локшина. Капустою або борщем найчастіше завершували обід. Більш заможні селяни пекли калачі, книші, «горішки» або «вергуни». Вергуни виробляли з тонко розкачаного прісного тіста, поріза-

---

[73] *Данківська Р.* Санки в обряді «вечері», с. 292.
[74] Там же.
[75] *Чичеров В. И.* Указ. соч., с. 76; *Смусин Л. С.* Выставка «Русский пряник и фигурное печенье».— Советская этнография, 1974, № 4, с. 159.

ного на тонкі стрічки і смаженого в олії (аналогічно російським «хрустам», «хворосту»). Дітям в цей день давали цукерки, маковники, яблука та інші ласощі.

На Полтавщині на різдво «олійник» в своїй олійниці робив «бичка» із товченого і підсмаженого конопляного сімені [76]. У центральній і південній Росії поширений був звичай робити фігурне печиво з пшеничного тіста у вигляді домашніх тварин — здебільшого корів, биків, овець, птиці. У росіян «коровки» пекли переважно для обдаровування колядників. Подібний же звичай існував у поляків, чехів та інших слов'ян. На Україні на початку XX ст. подібних печив не виготовляли. Винятком можуть бути «панянки», «коники» й коноплянi «бички». Цілком імовірно, що звичай виготовляти обрядове печиво у вигляді домашньої тварини для оберегу худоби від пошесті був колись характерним і для українців, але з часом він зник, залишивши такі рештки, як конопляний «бичок». Це припущення підтверджується деякими матеріалами з першої половини XIX ст. [77]

Новорічне свято також не обходилось без обіду і молодіжних гулянь (щедрувань). Традиційна кутя лише в деяких районах України (Поділля, частина Полісся) виготовлялась для новорічного столу. Їжа в цей день була скоромною. Свинина на новорічне свято як пережиток культового жертвоприношення не була на Україні такою обов'язковою, як у Росії («кесаретский поросенок») [78] чи Білорусії, де слово «коляда» вживалося і для означення продуктів із свинини, що готувалися до різдва й Нового року [79]. Проте кожен селянин прагнув запастись свининою, яку споживали протягом всіх зимових м'ясниць аж до посту. Очевидці свідчать: «Хто бідний — задовольняється одною-другою гускою або куркою, а хто й зовсім бідний, нічого не має» [80]. Отже, все залежало навіть не від традиції, а від матеріального становища кожної конкретної сім'ї.

На новорічному столі обов'язковими були пироги і книші, а також млинці, або «ладки», якими обдарову-

---

[76] *Симонов М. Т.* (Номис). Рассказы, с. 80.
[77] *Чичеров В. И.* Указ. соч., с. 76; *Носова Г. А.* Указ. соч., с. 50; *Терещенко А.* Быт русского народа. Ч. 7. Спб., 1848, с. 38
[78] *Чичеров В. И.* Указ соч., с. 78; *Терещенко А.* Указ. соч., с. 37
[79] *Богданович А. Е.* Указ. соч., с. 83.
[80] *Симонов М. Т.* (Номис). Рассказы, с. 142.

вали щедрувальників. Подібний звичай обдаровування існував у росіян [81] і білорусів [82].

У новорічні дні великою популярністю користувався часник, який, за народним повір'ям, вважався найліпшим засобом проти злих духів [83].

Третя, або «голодна» кутя була приурочена до церковного свята водохрещення (йордань). Склад страв був приблизно той самий, що й перед різдвом, але менш різноманітний. Оскільки в цей день зовсім нічого не їли, доводячи себе іноді до виснаження, то вечеря, можливо, і отримала назву «голодної куті».

На прикладі «голодної куті» можна простежити елементи релігійного синкретизму: набожні люди не могли починати вечерю, не покресливши хрестиками і не покропивши свяченою водою все навколо — стіл, лави, вікна, двері, хлібну діжу, горщик з кутею, горщик з узваром тощо. Але навіть у такому чисто церковному ритуальному дійстві зберіг своє первісне значення хліб. Той, хто креслив хрестики, обов'язково ніс в руках або під пахвою хліб з дрібкою солі. Пережитки древніх магічних дій лишилися у звичаї засипання куті у зерно, приготовлене для посіву, домішування її до пійла худобі.

Завершальним зимовим традиційним святом була масляна, або сирна неділя. Вже її назва говорить про особливе призначення в цьому святі таких молочних продуктів, як сир і масло. Різдву передував пилипівський піст, під час якого церква забороняла вживати в їжу не лише м'ясні, а й інші продукти тваринного походження: жир, молоко, яйця. Протягом всього пилипівського періоду власники корів збирали молоко, виготовляли з нього сир, який зберігали до масляної неділі. Як в росіян і білорусів великого поширення на Україні набували в ці дні «блинці», «млинці», «налисники», «заваники», «завийоники», «заливаники». Смажили їх у великій кількості на тому маслі, яким заливали сир, або ж на збереженому спеціально для цих днів у глиняних полив'яних ринках. Незаможні, не маючи масла, заміняли його олією. Звідси й гірка приказка: «Масля-

[81] *Чичеров В. И.* Указ. соч., с. 1—82.

[82] *Богданович А. Е.* Указ. соч., с. 86.

[83] *Гнатюк В.* Вказ. праця, с. 78; *Богатырев П. Г.* Указ. соч., с. 204.

ниця — баламутка: обіцяла сиру й масла, та не хутко»[84]. Їли налисники без начинки або з сирною начинкою після запечення у сметані. Особливо улюбленими в ці дні були вареники з сиром.

Свято супроводжувалося гулянням молоді і старших, випивкою, начебто для того, щоб підготувати себе до наступного великого посту: «Щоб не лишилось у зубах чогось скоромного» (с. Сивок Острозького пов.)[85]. Подібні гуляння були властиві росіянам і білорусам, словакам і чехам, болгарам і ін. Вживання великої, часто надмірної, кількості борошняних і жирних молочних виробів (масло, сметана, сир), очевидно, було обумовлено календарем. Весною кінчалася більшість (якщо не всі) запасів харчових продуктів, і хлібороби таким розгулом ситості завершували досить щедрий зимовий період.

* * *

Щодо обрядових або традиційних страв під час великого посту, то серед них можна виділити «жиляники» і середохресні «хрести».

Жиляники («жилованики», «жалованики») пекли, за традицією, в перший («чистий») понеділок великого посту. Релігія забороняла в цей день вживання гарячих страв. Тому замішані на воді, печені на черіні (без олії) коржі служили холодним обідом після денного постування. Їх важко було жувати, звідки й назва — «жиляники», яка перейшла й на сам понеділок («жиляний», або «жилавий»). Їли ці житні холодні коржі з тертим хріном, змішаним з буряковим квасом, заїдаючи тертою редькою з сіллю.

Хрести випікали віруючі селяни в середу, тому і тиждень називався «середохресним». Це був різновид прісного печива у формі хреста. Вчений М. Ф. Сумцов висував припущення, що обрядові печива періоду великого посту і паски іноді виступали як християнські спогади про «спасителя і святих, почасти виражали древні прийоми зустрічі весни»[86]. Саме до першої категорії

---

[84] *Номис М.* Вказ. праця, с. 12.
[85] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 3, 1872, с. 8.
[86] *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 78.

хліба він відносить середохресні хрести. Не можна погодитись з цим твердженням, розглянувши основну функційну приналежність даного виду обрядового хліба. Виготовлені у середу хрести передусім вкладали у засіки з посівним зерном, а частково згодовували домашній робочій худобі (волам, коням). Лежали ці хрести у зерні до початку польових робіт. Потім їх разом із зерном вивозили на поле і перед оранкою першої борозни урочисто закопували по чотирьох кутах лану. Плугатар вклонявся на всі ці чотири боки і починав орати. Решту хрестів плугатар разом з погоничем розламували на шматки і з'їдали, даючи частину робочій худобі. Не зафіксовано освячення цих хрестів у церкві та інших дій, пов'язаних з християнською релігією. Основна функція печива — бути оберегами. За допомогою жертви духам-покровителям землеробства (закопування хрестів у землю) хлібороб прагнув умилостивити останніх для одержання високого врожаю. Ці ж хрести використовували для магічної охорони зерна, худоби, самої людини від злих сил. Хрести часом посівали зверху маком [87], який в селянському побуті вважали засобом від злих чар [88]. Все це свідчить про давній, дохристиянський магічний зміст середохресного печива. Можна припустити, що від християнства в ньому зберігся лише один елемент — форма хреста. Цілком вірогідно, що в дохристиянський період цей хліб був іншої форми, як, наприклад, у Саратовській губернії — форми драбинки (за свідченням М. Ф. Сумцова) [89]. У Литві в середопісну середу робили булочки-прісники («presnykai») із борошна трьох злаків. Жінки з дітьми, взявши прісники, йшли на житнє поле і там їх урочисто з'їдали, «щоб добре росло жито». Замість «presnykai» пекли іноді «šaltanosai» з тертої картоплі і житнього борошна, які вживали теж з цією метою [90]. О. Кольберг наводить приклад з Покуття, коли сівач перед посівом клав на зорану землю хлібину для «забезпечення багатого врожаю» [91]. На думку Г. О. Носової, «календарь весняного

[87] Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 3, 1872, с. 12.

[88] *Беньковский И.* Мак в народной демонологии на Волыни.— Киевская старина, 1905, № 4, с. 34—36.

[89] *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 78.

[90] *Милюс В.* Указ. соч., с. 158—159.

[91] *Kolberg O.* Pokucie. Obraz etnograficzny, t. 3. Kraków, s. 153.

періоду і в XIX ст. зберіг забобонно-магічні гадання, закляття, обумовлені турботами про оранку, що наближалася, посів, про врожай хлібів. Вони погано пов'язуються з християнською міфологією, з легендою про страждання й мученицьку смерть Ісуса Христа»[92].

Те, що весняний хліб мав переважно відношення до древньої сільськогосподарської символіки, можна підтвердити й такими прикладами. У Гродненській губернії напередодні дня святого Георгія випікали спеціальний хліб, що називався «коровай», з яким хлібороби обходили свої поля, міряючи ним висоту озимини. Якщо коровай не було видно з жита, це передвіщало добрий урожай. Коровай урочисто з'їдали члени сім'ї. Подібний звичай існував і в Болгарії[93]. Чи було це звичаєм, що перейшов ще з часів старослов'янської спільності,— таке припущення потребує подальшого дослідження.

На Брянщині, зустрічаючи весну, пекли сорок пирогів («сорок») у вигляді тістових кульок без начиння. Коли худобу вперше виганяли на пасовисько, її підгодовували цими сороками, надаючи дійству певного магічного змісту[94]. На Україні 9 березня здавна пекли сорок бубликів, жайворонків, голубців, носили їх по вулиці, співаючи веснянок і роздаючи печиво дітям[95]. У Болгарії в цей же день випікали «кравайче» по числу дітей в сім'ї[96]. Кожна дитина брала один «кравайче», забиралася на гору і котила його вниз. Там, де «кравайче» зупинявся, викопували ямку, відповідно і у хлібові витинали середину, яку клали в ямку, а землю всипали у дірку в хлібі.

У народів, що жили далі на північ, худобу виганяли на пашу пізніше (у литовців, наприклад, часто перший вигін худоби приурочувався до дня святого Георгія — покровителя скота). Спеціального хліба литовці в цей день не випікали, але в їх обрядах велику роль відігравали курячі яйця як символ продовження роду. Їх закопували під порогом, коли худобу випускали з хліва,

---

92 *Носова Г. А.* Указ. соч., с. 61.

93 *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 79—80.

94 *Лукьянова Т. П.* О некоторых старинных обрядах на Брянщине.— Советская этнография, 1972, № 2, с. 85.

95 Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 3, 1872, с. 9.

96 *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 121, 128.

8 7—1161

клали на стовпи воріт і т. ін.[97] Всі ці дії були спрямовані на одне: щоб скотина була здоровою і добре плодилась, щоб хліб родив.

* * *

Весняний обрядовий великодній хліб — паска був найбільш близьким до християнської церкви. Виготовляли його з найкращих гатунків борошна, яке було в господарстві, до тіста додавали масло, яйця, цукор, рідше шафран. Тісто робили обов'язково дріжджовим або на розкришці з хмелю. Риночки, бабниці, стовбуни, кухлі та інший посуд змащували жиром і до половини заповнювали тістом, яке підходило, займаючи всю форму. Набожні хазяйки накладали зверху хрест із тіста, змащували верх яйцем і садовили у піч. Пекли паски напередодні великодня, у суботу. Цей обрядовий хліб, за вимогою церкви, не можна було споживати без освячення. Існувало навіть прислів'я: «Ждали, мов свяченої паски»[98]. Освячення паски та інших продуктів у церкві часто служило багатіям способом виділитись, покрасуватись своїм багатством. Тоді як у бідних, за словами А. Канієвського, «невелика пасочка й при ній іноді обсмажена й сухорлява щука... мимоволі приводять до думки про сумну й завжди неминучу долю протилежностей суспільного життя»[99]. Збіг назв свята й святкового хліба («паска») свідчить і тут про головуючу роль хліба.

Свято міфічного «воскресіння» Христа, приурочене до щорічного весняного свята воскресіння, оживання природи, поглинуло і багато звичаїв, пов'язаних з ними. Важко зараз з'ясувати, чи паска як ритуальний хліб з'явилася лише у християнський період, чи була відома слов'янам ще до цього. «Взаємне пристосування, синкретизм старих і нових вірувань поступово приводили до все більш міцного сплаву, де все тяжче ставало розрізняти, що тут своє, місцеве, а що принесено християнством»[100],— стверджує С. О. Токарев.

---

[97] *Милюс В.* Указ. соч., с. 160.
[98] *Номис М.* Українські приказки, прислів'я й таке інше, с. 97.
[99] Архів ВГТ, розр. 31, оп. 1, од. зб. 23.
[100] *Токарев С. А.* Народные обычаи календарного цикла в странах зарубежной Европы.— Советская этнография, 1973, № 6, с. 23.

Крім паски до цього дня обов'язково готували традиційні крашанки. Курячі яйця варили круто і опускали в розчин фарби, переважно рослинної, з яких найпоширенішою був відвар з цибулиння. Крашанки служили для святкових розваг, забав молоді («навбитки», в «котючки» та ін.) [101]. Святковий великодній обід починався з розрізання свяченої крашанки на стільки частин, скільки було членів сім'ї. Кожен мовчки з'їдав свою частину крашанки, потім починався обід (ковбаса, свинина, холодець), який завершувався споживанням паски. Яйця як символ весняного відродження природи і весни, як символ продовження роду були здавна традиційною слов'янською їжею. В. К. Мілюс твердить, що наявність крашанки в пасхальному обряді литовців є запозиченням від слов'ян [102]. Болгарська дослідниця Л. Йорданова вважає, що звичай фарбувати яйця походить від древніх індійців і лише пізніше він поширився серед слов'ян, германців, балтійців, шведів та ін. [103]

Не менш значним обрядом були традиційні громадські поминки («проводи», «гробки», «могилки», на півночі Чернігівщини — «родичі», «радоніца»), які припадали на першу неділю після паски або на наступні після неї два дні. Спеціально для цього пекли паски (або лишали ще з попереднього свята), книші, фарбували крашанки, варили коливо. Кожен приносив з собою на могилки обов'язковий вузлик з їжею. Обідали або всім селом на вільній площі кладовища, застеливши траву рушниками, або групами біля 3—6 сусідніх могил. Такі проводи існували здавна як древня слов'янська традиція, пов'язана з культом предків [104]. Пізніше християнство внесло в ритуал поминання церковну панахиду, яка, зрештою, так і не стала обов'язковою в обряді проводів. У Дубенському повіті (Волинь), наприклад, перед обрядовою трапезою на кладовищі хазяйка, взявши червону крашанку, тричі обводила нею навколо могили (або декількох могил), потім розбивала яйце об хрест

---

[101] *Номис М.* Крашанки в старину.— Киевская старина, 1898, № 4, с. 9—10.

[102] *Милюс В.* Указ. соч., с. 159.

[103] *Иорданова Лозинка.* Народно приложно изкуство. София, 1974, с. 67.

[104] *Токарев С. А.* Религия в истории народов мира, с. 203—204; *Носова Г. А.* Указ. соч., с. 64.

і віддавала старцям. Після цього починалася трапеза [105]. Г. А. Носова справедливо вважає: «Селянам був притаманний погляд на померлих «батьків» як на таких, що продовжують жити під землею й мають владу над врожаєм. Тому обряди поминання, що здійснювались у період пробудження землі, мали на меті підтримати їх їжею, прилучити до круговороту «життя — смерть — життя» [106]. Ревнителі православ'я засуджували проводи, вважаючи їх залишком язичництва, закликаючи викорінювати цей звичай [107].

* * *

У деяких районах Росії 23 червня хазяйки готували обов'язкову кулагу [108], ячну кутю [109], у Білорусії — кулагу і бабки (прісні коржики) [110], в Сербії на Купала пекли «крестни колач» — круглий пшеничний хліб з великим хрестом зверху, краї якого поділялись на три гілки [111]. У Литві 23 червня дівчата варили кльоцки, начинені сиром, і пекли пироги [112]. На Україні цей день відзначався теж пригощаннями, але спеціальних обрядових страв, без яких проведення купальського свята було б неможливим, не зафіксовано. Якщо Купала збігався з зажинками або косовицею, його супроводжували щедрі спільні обіди. Спеціально для жнивних днів ще з зими зберігали солонину (сало і м'ясо), щоб напружені робочі дні не проходили впроголодь. Найбільш популярними в цей час були вареники з сиром.

Сирні булочки — «мандрики» (подібні до сьогоднішніх сирників) пекли на так зване свято Петра й Павла. Для цього змішували сир, яйця і борошно. Після Петра починався піст, коли вже молочних страв вживати не дозволялось. Існувала приказка: «Зозуля мандрикою вдавилась» [113], оскільки саме в цей час припинялось зозулине кування.

105 *Каминский В.* Праздник Пасхи в с. Косареве Дубенского уезда Волынской губернии.— Киевская старина, 1906, № 3—4, с. 317.
106 *Носова Г. А.* Указ. соч., с. 64.
107 Волынские епархиальные ведомости, 1905, № 16, с. 515.
108 *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях, с. 82.
109 Там же, с. 84.
110 Там же, с. 83.
111 Там же, с. 84.
112 *Милюс В.* Указ. соч., с. 162.
113 *Номис М.* Українські приказки, прислів'я й таке інше, с. 11.

Завершувався літній сезон двома святами — маковія і спаса. Свято маковія (1 серпня) зберегло свій землеробський зміст і назву. В цей день готували обов'язкові коржі — «шуляки», «шулики» з розтертим маком і медовою ситою. Тісто на коржі робили пісним і прісним, в зв'язку з чим навіть виникла приказка: «Із води та муки пече баба шулики» [114]. Якщо не було меду, то його заміняли так званим «варенням» (вареними й товченими сухими грушами). Маковій також був включений церквою в число православних свят, і саме тоді було запроваджено традицію святити мак, зілля, квіти у церкві.

Первинне значення свята спаса, очевидно, полягало у відзначенні достигання садових плодів. Про це свідчить харчова заборона: до цього дня не можна було їсти яблук та іншої садовини. На думку С. О. Токарєва, звичай табуації перших плодів до їх достигання існував у багатьох народів [115]. Можливо, це табу містило раціональний зміст (зелені плоди часто бували причиною шлункових захворювань), який поступово перейшов у звичай.

Як правило, на спаса вже повністю кінчалися жнива, і хлібороби святкували обжинки. Не завжди вони проходили весело й щедро. «Рік на рік не приходиться», тому часто женці з поля верталися не з веселими, а з сумними піснями. Бували роки, коли весь врожай доводилося пускати на посів. Тоді гірко говорили: «На Луки (18 жовтня) нема хліба, ні муки» [116]. Часто безземельні селяни, вертаючись із заробітків, співали:

На жнива ідеме,
Так ся радуєме,
Же зерна звеземе,
Хліба напечеме.
Зо жнива ідеме,
Не дуже веземе,
Богу дякуєме,
Же здорови йдеме [117].

---

114 *Номис М.* Українські приказки, прислів'я і таке інше, с. 243.

115 *Токарев С. А.* Религиозные верования восточнославянских народов XIX — начала XX века, с. 118.

116 Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 3, 1872, с. 256.

117 Цит. за кн.: *Круть Ю. З.* Хліборобська обрядова поезія слов'ян. К., 1973, с. 102.

В особливо складних ситуаціях (якщо незаможній господар, вдова тощо не могли впоратись вчасно зі своїм врожаєм) на допомогу приходила традиційна «толока». Платити за неї було не заведено, господар чи господиня повинні були лише виставити толочанам ситний обід, від якого залежав престиж кожного господаря. Скнара, за повір'ям, за свою скупість міг бути покараний неврожаєм в майбутньому:

Ой вижали житечко в добрий час,
А тепер, господарю, частуй нас!
Ой як будеш, господарю, частувати,
То не буде житечко вилягати.
А як будеш, господарю, поїти,
Буде тобі житечко родити [118].

Тому на обжинковій толоці завжди було достатньо їжі, серед якої чільне місце посідали борщ, каша, вареники, пироги. Прийнято було частувати женців і горілкою. Бідних господарів, вдовиць не осуджували за убогий частунок, знаючи, що він залежить від бідності, а не від скупості.

Взагалі ж треба відмітити, що у період особливо напружених польових робіт (косовиці, жнив, сівби озимини) в селянському побуті було значно менше святкувань, зокрема пов'язаних з щедрими пригощаннями.

* * *

Серед календарних свят, які особливо ретельно відзначалися молоддю, були передріздвяні зимові свята Катерини й Андрія, наповнені здебільшого гаданнями про майбутніх суджених. Одними з найпоширеніших елементів ворожіння тут виступали хлібні страви та каші. На Катерини дівчата варили пшоняну кашу, у шкаралупі з яйця закопували її біля хати, яку наймали для вечорниць, а на тому місці ставили вертушку («витушку»), щоб крутилась. Тоді в цій хаті завжди буде «вулиця» крутитись (тобто молодь) [119]. Існував й інший варіант цього звичаю. Кашу, що варили з пшона і маку, не закопували. Дівчата сідали з горщиком на воро-

[118] Жниварські пісні. К., 1971, с. 218.

[119] *Дикарев М.* Збірки сільської молодіжі на Україні.— Матеріали до української етнології, 1918, т. 8, с. 189; з експедиційних матеріалів 1972 р.

та, примовляючи: «Доле, ходи до нас вечеряти»[120]. Вірогідне тлумачення цих звичаїв — привернути до себе за допомогою заклинань дівочу долю.

На Андрія дівчата пекли спеціальні коржики. Для замішування тіста воду з криниці слід було принести в роті. Щедро посолений коржик належало з'їсти на ніч. Сіль викликала спрагу, і уві сні суджений мав подати дівчині пити. Вірили — хто присниться в ту ніч, стане чоловіком. Гадали й балабушками: збирався гурт дівчат і кожна приносила з собою спечену балабушку (або пампушку). Розклавши балабушки на ослоні, впускали в хату голодного собаку. Чию першу балабушку вхопить собака, та дівчина начебто найскоріше заміж піде. Зміст і мета цих гадань дуже чітко висловлені у приказуваннях, які супроводжували магічне висівання конопель по снігу (також в цей день):

Андрію, Андрію,
Я на тебе коноплі сію,
Димкою волочу,
Бо дуже заміж хочу

(Старокостянтинівський пов. Волинської губ.)[121].

Цілком справедливо В. І. Чичеров пов'язував дівоче свято Андрія з обрядами зимового циклу, що спрямовані на відновлення, відродження природи. Вони тематично втілювались у любовно-шлюбні, весільні ігри, в яких головну роль відігравали незаміжні дівчата й молодиці[122].

Масові гуляння молоді «на Андрія» супроводжувалися у більшості районів України (в основному Правобережжя) грою з «калитою». Так називали великий плескатий корж з діркою посередині, який підвішували до сволока у хаті, де відбувалися вечорниці. Хлопці, підстрибнувши, намагалися відкусити шматок калити. Дівчата ж, приготувавши помело, мастили ним по обличчю того з парубків, хто при цьому засміється, примовляючи:

Я буду калиту кусати,
А я буду по зубам кресати.

---

120 Труды этнографическо-статистической экспедиции.., т. 3, 1872, с. 257.

121 *Беньковский И.* Девичий праздник св. Андрея.— Киевская старина, 1895, № 12, с. 101.

122 *Чичеров В. И.* Указ. соч., с. 51.

В обряді калити вже в кінці XIX ст. не помічалося інших функцій, крім розважальних, навіть основне спрямування свята — передшлюбні ігри — не чітко прослідковується.

* * *

Величезна роль їжі у святах та обрядах безперечна. Обрядова їжа завжди була одним з тих елементів матеріальної культури, які мали суттєвий вплив на розвиток відносин в галузі звичаїв, вірувань, народного права та ін. На її особливу функцію у відзначенні тих чи інших свят вказують, наприклад, народні назви багатьох з них, які повністю збігаються з назвами традиційних страв. Цілком зрозуміло також, що назви ці ввійшли в побут не через потребу насититись, тут вступає в силу інший, не біологічний, а соціальний закон — закон об'єднання людей в тому чи іншому обряді через їжу. Наприклад, обов'язкова присутність всіх членів сім'ї у передріздвяний вечір, а також згадування всіх близьких, що померли в минулому році, залишення їм частини ритуальної трапези. Обід як форма соціального спілкування виступає і у прикладі толоки, об'єднуючи громаду, зайняту товариською взаємодопомогою. Водночас обрядові страви можуть служити і для виділення певного кола людей в певних умовах. Для прикладу такого роз'єднання можна назвати «бабину кашу» — ритуальну страву на хрестинах, яка поширена лише в етнографічній зоні України — Поліссі і вирізняє жителів цього локального району серед інших груп. Паска була не тільки ознакою спільності християн-одновірців, а й протиставленням останніх прихильникам других релігій.

З функцій соціального побутування їжі, що розглядалися в роботі, було виділено дві основні: утилітарна й символічна.

Утилітарна функція їжі відіграє більшу роль у щоденному харчуванні, великою мірою втрачаючи своє значення в обрядовому.

Символічна функція їжі особливо виразно виявляється саме в обрядових діях. При виникненні і розвиткові обрядові дії були тісно пов'язані з формами матеріального виробництва і суспільними відносинами. Аграрний характер виробництва, невміння достатньою мі-

рою керувати виробничим процесом, а звідси безсилля первісного землероба перед природою породжували магічні обряди[123], у більшості випадків спрямовані на забезпечення майбутнього врожаю. Характер землеробства (здавна зерновий на території України) зумовлював і той матеріальний атрибут, який служив для виконання символічних (магічних) дійств — переважно хліб і хлібні вироби та каша. Ці символи є загальними не лише у календарній обрядовості, а й у родинній.

Стійкість цих символів, які переживали декілька суспільно-економічних формацій, можна пояснити лише тим, що вони були носіями певних, часто кращих етнічних народних традицій і, трансформуючись, втрачали свій первісний магічний зміст. У боротьбі з традиціями християнської церкви вони нерідко виходили переможцями, набуваючи безрелігійного характеру.

---

[123] *Токарев С. А.* Ранние формы религии. М., 1964, с. 380.

ЗРОСТАННЯ ДОБРОБУТУ ТРУДЯЩИХ РАДЯНСЬКОЇ УКРАЇНИ І ЗМІНИ В ХАРЧУВАННІ ТРУДЯЩИХ СЕЛА В ПЕРІОД РОЗВИНУТОГО СОЦІАЛІЗМУ

Утвердження радянського способу життя і зміни в їжі та харчуванні трудящих соціалістичного села

Велика Жовтнева соціалістична революція, утвердження Радянського державного ладу, соціалістична перебудова сільського господарства і величезні успіхи радянського народу в економічному, соціальному та культурному будівництві привели до глибокої революційної перебудови усього способу життя селянства, його культури й побуту. Підводячи підсумки розвитку колгоспного ладу в нашій країні, Генеральний секретар ЦК КПРС Л. І. Брежнєв у виступі на III Всесоюзному з'їзді колгоспників сказав: «З точки зору **політичної** колгоспний лад зміцнив Радянську державу та її головну основу — союз робітників і селян, забезпечив реальні умови для участі селян в управлінні суспільним виробництвом, у вирішенні загальнодержавних справ.

З точки зору **економічної** колгоспний лад поставив на службу соціалізмові і комунізмові вигоди великого виробництва, дав можливість розвивати сільське господарство на сучасній індустріальній основі.

З точки зору **соціальної** колгоспний лад не тільки визволив трудове селянство від експлуатації і злиднів, а й дав змогу встановити на селі нову систему суспільних відносин, які ведуть до повного подолання класових відмінностей у радянському суспільстві» [1].

Історичний шлях радянського селянства був сповнений величезних досягнень і гігантських перемог, одер-

[1] *Брежнєв Л. І.* Ленінським курсом, т. 2. К., 1971, с. 468.

жаних під керівництвом Комуністичної партії Радянського Союзу. «Ми добре знаємо,— говорив Генеральний секретар ЦК КПРС Л. І. Брежнєв у Звітній доповіді XXV з'їздові КПРС,— що якісне перетворення сільськогосподарського виробництва вимагає часу, праці, величезних вкладень. Тим більше, що з ряду причин, в основному об'єктивно історичного характеру, тільки останнім часом ми почали виділяти для цієї галузі великі кошти. З 320 мільярдів карбованців капітальних вкладень, які одержало сільське господарство за всі роки Радянської влади, 213 припадають на дві останні п'ятирічки» [2].

Величезна організаторська робота Комуністичної партії, особливо протягом останніх двох п'ятирічок, забезпечила здійснення грандіозних перетворень у житті радянського народу. Характеризуючи нові можливості для розв'язування основних соціально-економічних завдань, поставлених Програмою партії, партійними з'їздами, Л. І. Брежнєв зазначав: «Це стосується насамперед **дальшого підвищення добробуту радянських людей, поліпшення умов їх праці і побуту, значного прогресу охорони здоров'я, освіти, культури — всього, що сприяє формуванню нової людини, всебічному розвиткові особи, удосконаленню соціалістичного способу життя»** [3].

Досліджуючи їжу та харчування трудівників села, слід враховувати, що ця важлива сторона їх побуту повинна розглядатись як один із складників усієї життєдіяльності радянського народу, в комплексі всіх ознак, що визначають новий, радянський спосіб життя [4]. З погляду етнографічної науки повна характеристика способу

---

[2] Матеріали XXV з'їзду КПРС. К., 1976, с. 55.

[3] Там же, с. 45.

[4] *Глезерман Г.* Ленин и формирование социалистического образа жизни.— Коммунист, 1974, № 1; *Синицын В. Г.* О советском образе жизни. М., 1967; *Синицын В. Г.* Советский образ жизни. М., 1969; Наш советский образ жизни.— Коммунист, 1973, № 5; *Струмилин С. Г., Писаренко Э. Е.* Социалистический образ жизни: методология исследования.— Вопросы философии, 1974, № 2; *Руткевич М., Капустин Е.* Социалистический образ жизни как социально-экономическая категория.— Вопросы экономики, 1974, № 12; *Рашидов Ш.* Социалистический образ жизни и национальное самосознание.— Проблемы мира и социализма, 1975, № 9; *Марков Г. Е.* Советский образ жизни и проблемы этнографии.— Советская этнография, 1976, № 2; *Бутенко А.* К вопросу о социалистическом образе жизни.— Коммунист, 1976, № 4 та ін.

життя вимагає врахування не лише кількісних показників наділення життєвими благами, а також і якісних показників структури споживання, місця споживання матеріальних і духовних благ в соціальному бутті. Істотною особливістю соціалістичного способу життя, що утвердився в усіх соціальних групах радянського народу, є колективізм і взаємодопомога трудящих. У соціалістичному суспільстві існує єдиний, соціалістичний спосіб життя, в основних рисах спільний для всіх соціальних груп, в тому числі й селянства. Звичайно, правомірно говорити про спосіб життя не лише соціальних груп, а й окремих індивідів; як явище історичне радянський спосіб життя несе в собі поряд з рисами сучасного і майбутнього також і традиційні елементи, врахування яких необхідне при вивченні етнокультурних процесів сучасності, плануванні рівня й характеру способу життя [5].

Практична організаційна робота Комуністичної партії Радянського Союзу по утвердженню соціалістичного способу життя в радянському селі, вся діяльність КПРС в галузі сільського господарства має, як відзначив тов. Л. І. Брежнєв, дві взаємопов'язані мети: «Перша: добитися надійного забезпечення країни продовольством і сільськогосподарською сировиною, завжди мати для цього достатні резерви. І друга: іти все далі по шляху зближення матеріальних і культурно-побутових умов життя міста і села, що є нашою програмною вимогою» [6]. Результатом цієї далекоглядної політики партії стало не тільки значне зростання продукції сільськогосподарського виробництва, а й рішуче поліпшення матеріального добробуту колгоспного селянства.

Величезна робота проведена партією в цьому напрямкові особливо протягом двох останніх п'ятирічок.

З метою посилення матеріальної заінтересованості трудівників сільського господарства у дальшому розвитку суспільного виробництва, створення належних умов для підвищення рентабельності господарства на

---

[5] Современные этнические процессы в СССР. М., 1975, с. 241; *Орлов А. В.* Вопросы этнографического изучения современного образа жизни трудящихся Украинской ССР.— Тезисы докл. Всесоюз. конф., посвящ. этногр. изучению современности. Москва — Нальчик, 1975, с. 94—98.

[6] Матеріали XXV з'їзду КПРС, с. 54—55.

березневому Пленумі ЦК КПРС 1965 р. було визнано за необхідне збільшити закупочні ціни на пшеницю, жито, гречку, рис, ячмінь, овес, просо, а також встановити надбавку до діючих закупочних і заготівельних цін у колгоспах та радгоспах на велику рогату худобу, свиней, овець. Ці заходи привели до неухильного зростання прибутків колгоспів: якщо у 1965 р. валовий прибуток колгоспів УРСР становив 5 753,6 млн. крб., то вже у 1973 р. він зріс до 7 487,3 млн. крб. Таким чином, збільшився і реальний прибуток колгоспних сімей: у 1965 р. колгоспникам було видано в оплату праці грішми і продуктами 3 607,9 млн. крб., а у 1972 р.— 4 936 млн. крб. [7]

Великі зміни в життя колгоспного села внесла Постанова ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР від 16 травня 1966 р., за якою колгоспам рекомендувалося ввести гарантовану оплату праці грішми (не рідше одного разу на місяць) і натурою (у відповідності зі строками одержання продукції). Перехід від трудодня до грошової оплати мав величезне значення як для забезпечення найбільш послідовного здійснення в колгоспах однакової оплати за однакову працю, так і для підвищення матеріального рівня колгоспників взагалі.

Зростання добробуту трудящих є одним з головних завдань партії і Радянського уряду. У Звітній доповіді ЦК КПРС XXV з'їздові партії Л. І. Брежнєв сказав: «...Створюються нові можливості для розв'язання основних соціально-економічних завдань, поставлених Програмою партії, останніми з'їздами» [8].

Для задоволення зростаючих матеріальних потреб трудящих, зокрема харчових, партія ставить ряд завдань по піднесенню рівня виробництва тих чи інших культур та тваринницької продукції. Зокрема, березневий Пленум ЦК КПРС 1965 р. постановив вжити заходи до розширення посівних площ та підвищення урожайності круп'яних культур — проса, гречки і рису. Виконуючи рішення Пленуму ЦК КПРС, колгоспи і радгоспи УРСР досягли значних успіхів у виробництві зернових, в тому числі круп'яних культур. Якщо у 1965 р.

---

[7] Українська РСР у цифрах в 1973 році. Короткий статистичний довідник. К., 1974, с. 75.

[8] Матеріали XXV з'їзду КПРС, с. 45.

було вироблено 31 651 тис. тонн зернових, з них рису 62 тис. тонн [9], то в 1975 р. ці цифри відповідно зросли до 33 803 тис. тонн і 217 тис. тонн [10]. Як відомо, в дореволюційній Росії рис не культивувався, його імпортували з-за кордону. Протягом сорока років (1930—1970) завдяки розширенню зрошувальних земель на півдні України виробництво рису зросло у 33 рази [11]. Про неухильне зростання рівня виробництва основних продуктів харчування може свідчити така таблиця:

Виробництво продуктів харчування *

Продукти харчування (в тис. тонн) *	Роки	
	1940	1975
Цукровий буряк	13 052	38 342
Цукор	1580	6035
Соняшник	946	2385
Олія	159	1144
Зернові	26 420	33 803
Борошно	6887	7174
Крупи	421,8	864,4
Макаронні вироби	79,4	255,6
Горох	—	1635
М'ясо й сало в забійній вазі	1127	3516
Ковбасні вироби	66,8	580,8
Молоко та молочна продукція	7114	21 287
Масло (тваринне)	33,3	313,7
Яйця (в млн. штук)	3273	12 429
Риба	139	1098

* Таблицю складено за статистичним щорічником «Народне господарство Української РСР у 1975 році», с. 143, 206, 207, 245.

У виробництві продуктів харчування певну роль відіграє і особисте підсобне господарство. Впроваджуючи в життя ленінський принцип матеріальної заінтересованості трудящих, партія і уряд надають всіляку допомогу у веденні особистого підсобного господарства з метою одержання додаткової сільськогосподарської продукції

[9] Народне господарство Української РСР у 1975 році. Статистичний щорічник. К., 1976, с. 206—207.
[10] Там же.
[11] Народне господарство Української РСР у 1972 році. К., 1974, с. 234—235.

дукції. Ця категорія господарства продовжує давати значний процент виробництва сільськогосподарської продукції. Так, у 1975 р. особистими підсобними господарствами було вироблено м'яса й сала 1220 тис. тонн, яєць — 5820 млн. штук, а молока — 5979 тис. тонн [12].

За умов соціалізму сільське господарство менше залежить від природно-кліматичних умов. Поряд з прискоренням темпів розвитку і зростанням матеріально-технічної бази соціалістичного сільського господарства проводяться великі роботи по меліорації земель, поглиблюється спеціалізація сільськогосподарського виробництва. У доповіді Голови Ради Міністрів СРСР тов. О. М. Косигіна на XXV з'їзді КПРС говориться: «На це направлено понад 131 мільярд карбованців, що становить більш як чверть усіх капітальних вкладень у народне господарство. В дев'ятій п'ятирічці село одержало 1 мільйон 700 тисяч тракторів, 449 тисяч зернозбиральних комбайнів, 1 мільйон 102 тисячі вантажних автомобілів і багато іншої техніки» [13]. Підвищилась енергозабезпеченість колгоспів і радгоспів. Протягом останнього року дев'ятої п'ятирічки сільське господарство споживало електроенергії в 3,5 раза більше, ніж у 1965 році [14].

Особливе значення для розвитку колгоспного виробництва має постанова ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР, прийнята у відповідності з рішеннями березневого (1965 р.) Пленуму ЦК КПРС, «Про віднесення затрат по докорінному поліпшенню земель в колгоспах за рахунок державного бюджету». Ці міри дозволили ввести в господарський оборот значні масиви земель чорноземної зони, що неефективно використовувались, розширити зрошувальне землеробство. Тільки за 1966—1970 рр. загальна площа меліорованих земель в країні збільшилась з 15,6 млн. га до 21,3 млн. га. Крім того, було обводнено 33,8 млн. га пасовиськ [15]. На 1975 р. по Україні всього було використано зрошуваних сільськогосподарських угідь 1398,4 тис. га [16]. Велику роль у по-

[12] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 245.

[13] Матеріали XXV з'їзду КПРС, с. 128.

[14] Там же, с. 129.

[15] Советское крестьянство. Краткий очерк истории (1917—1970). М., 1973, с. 477.

[16] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 229.

ліпшенні грунтів відіграє хімізація сільського господарства. З кожним роком збільшується кількість поставок мінеральних добрив колгоспам і радгоспам республіки. З 1965 по 1975 р. поставки на 1 га ріллі було збільшено майже у три рази [17]. Досягнення радянської агрономічної науки забезпечили значне підвищення родючості грунтів, що вважалися непридатними або малопридатними для землеробства. Поширюються кордони посівних площ однієї з основних зернових культур — пшениці. Якщо у 1913 р. в дореволюційній Росії частка пшениці порівняно з іншими культурами становила 31,5% всіх посівних площ, то в радянський час цей процент збільшився до 55 [18]. Значно поширилися кордони посівів кукурудзи, яка стала в наш час величезним резервом виробництва зерна не лише у степовій, а й у лісостеповій зонах республіки. Підвищується й родючість цієї культури. Тільки у 1976 році 108 ланок зібрали по 100 і більше центнерів зерна кукурудзи з гектара [19]. Майже у 1,5 раза збільшилися посівні площі соняшника в СРСР у 1965 р. порівняно з 1940 р. і в 4,9 раза порівняно з 1913 роком [20]. На Україні посівні площі соняшника, який став тепер основною олійною культурою, становили у 1975 р. 1672,1 тис. га [21].

Значно зросла роль садівництва й виноградарства. Порівняно з 1940 у 1974 р. площі плодоягідних насаджень збільшилися відповідно з 612 тис. до 1155 тис. га, а виноградників — з 103 тис. до 278 тис. га. З них 249 тис. га припадає на колгоспи й радгоспи. Урожайність винограду порівняно з 1940 р. збільшилася у два з лишнім рази [22].

Великі досягнення у піднесенні сільського господарства помітні на прикладі розвитку тваринництва. Порівняно з 1941 у 1975 р. поголів'я великої рогатої худоби збільшилось у два з лишнім рази, а свиней відповідно з 9186 тис. до 16847 тис. голів [23]. У багатьох господар-

[17] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 226.
[18] Атлас развития хозяйства и культуры СССР. М., 1967, с. 64.
[19] До нових рубежів сільськогосподарського виробництва.— Комуніст України, 1977, № 3, с. 27.
[20] Атлас развития хозяйства и культуры СССР, с. 67.
[21] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 190.
[22] Народное хозяйство Украинской ССР в 1974 году. К., 1975, с. 254.
[23] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 238.

ствах республіки поліпшуються також показники по відгодівлі тварин.

Дальшому зростанню виробництва продуктів тваринництва і підвищенню ефективності галузі активно сприяє здійснення постанови Пленуму ЦК Компартії України «Про заходи по виконанню рішень XXV з'їзду КПРС» і Постанови ЦК КПРС «Про дальший розвиток спеціалізації і концентрації сільськогосподарського виробництва на базі міжгосподарської кооперації і агропромислової інтеграції». Досвід роботи міжгосподарських підприємств та об'єднань з усією переконливістю свідчить про те, що тут створюються умови для швидкого впровадження досягнень науки і техніки, кращого використання матеріально-технічних і трудових ресурсів, а отже, більш швидкими темпами нарощується виробництво продукції, досягається висока продуктивність праці[24].

* * *

Невпинне зростання виробництва продукції сільського господарства і харчової промисловості забезпечило якісні зміни у споживанні, поліпшення структури харчування.

Основу харчування в сучасному колгоспному і радгоспному селі становлять хліб, хлібні й круп'яні і м'ясо-молочні вироби. Колгоспники при системі грошової оплати одержують можливість купувати в колгоспі необхідну для господарства кількість зерна. Однак тепер вже колгоспниці (як і робітниці радгоспів) не випікають вдома хліб, а віддають перевагу купованому. У домашніх же умовах готують лише булочні вироби, пиріжки тощо, споживання яких все активніше зростає.

Необхідною приналежністю щоденного столу стали млинці (з начинкою й без неї), обов'язково з сметаною або молоком, вареники і пиріжки з різноманітними начинками, в тому числі з м'ясом. Поступово відходять у минуле начинки вареників і пиріжків крупами, переважають м'ясо, сир, мак, картопля, капуста, фрукти, ягоди і всілякі варення й повидла. Для вареників готують

---

[24] До нових рубежів сільськогосподарського виробництва.— Комуніст України, 1977, № 3, с. 28.

в абсолютній більшості прісне тісто з пшеничного борошна. Пироги, які теж виробляють з пшеничного борошна, печуть двох видів: з кислого і прісного тіста. Прісні пироги і коржі роблять значно рідше, їх смажать на сковороді і їдять гарячими. Млинці готують традиційним способом, оладки вчиняють на дріжджах. Оладки й млинці виготовляють лише з пшеничного борошна. Зовсім рідко тепер зустрічаються млинці й коржики з гороху, пшона, гречки тощо. З'являються натомість млинці з манної крупи.

Варені борошняні страви представлені галушками, локшиною, які надалі користуються великою популярністю. Якщо галушки й досі готують самі, то локшину часто заміняють купованими макаронними виробами. Макаронні вироби, які в дореволюційний час зовсім не використовувалися в селянському харчуванні, тепер посідають помітне місце серед інших продуктів. Страви з них готують традиційні, ідентичні тим, які виготовлялися з домашньої локшини. Такі страви, як лемішка і кваша, вже не вживаються зовсім. Очевидно, це явище слід пояснити не стільки зміною смаків, скільки появою великої кількості кондитерських виробів, а також зникненням основних продуктів, з яких виготовлялися ці страви. Мамалига лишилася у вжиткові в південно-західних районах. Трансформувалася повністю і така древня страва, як кисіль. Вже на початку XX ст. часто готували кисіль з ягід та крохмалю, який варили без попереднього заквашування. Тепер роблять саме такий кисіль з крохмалем, фруктово-ягідний, або з молоком.

Круп'яні страви, як і раніше, мають велике поширення на Україні. Каші з гречки, пшона, ячменю (перлова) часто зустрічаються на столі колгоспника або робітника радгоспу. Асортимент каш навіть поповнився такими улюбленими тепер в народі, як рисова, манна, пшенична тощо. Як і колись, каші варять густими й рідкими, з молоком і на воді. Часто тепер до каш додають підливи й соуси З круп готують різноманітні юшки (супи). Найбільш поширені з них куліш («кандьор») з пшоном, перловий суп з грибами, рисові супи та ін. Набувають дедалі більшого значення і круп'яні супи, запозичені у братніх народів. Завдяки підприємствам громадського харчування став поширюватись гру-

зинський суп-харчо, який тепер готують і в домашніх умовах, зменшуючи, однак, його гостроту.

Хоча борошняно-круп'яні страви й надалі лишаються основними продуктами харчування, за останні роки їх споживання значно скоротилося, тоді як м'яса й ковбасних виробів — збільшилося. У 1960 р. в Радянському Союзі споживалося на душу населення 164 кг хлібобулочних, борошняних і круп'яних виробів в рік, а у 1970 р.— 149 кг[25]. Якщо в дореволюційному селі каші виступали як самостійні страви, то тепер здебільшого вони відіграють роль гарнірів.

Найпоширенішим з усіх овочевих страв був і лишається борщ. Буряковий борщ, щоправда, зазнав деяких видозмін. У переважній більшості для його закислювання тепер додають помідори, томатний сік або томатний соус. Виготовляють також домашній томатний соус (морс), для чого перетирають через друшляк приварені помідори, солять їх, розливають у пляшки, приливають зверху олією і зберігають у погребі або холодильнику. Використання для борщу помідорів (або соусів) не виключає й традиційних борщових складників — бурякового квасу й квашених буряків. Ці два компоненти прекрасно співіснують, часом заміняючи один одного. Борщ зелений, як і холодний, в основі не змінилися. Всі три види борщу стали значно калорійнішими, оскільки готують їх на м'ясній або рибній юшці, часто забілюють сметаною, засмажують або затовкують салом. Завдяки поширенню нових холодостійких сортів червоного перцю (як солодкого, так і пекучого), який тепер росте майже по всій Україні, його часто додають до борщу. Якщо раніше капустяний борщ був основною стравою лише осінньо-зимового періоду, то тепер рамки сезонних обмежень значно звузилися. Ранні сорти капусти дозволяють виготовляти капустяний борщ і на початку літа, а кращі способи зберігання капусти взимку продовжують «борщовий сезон» до пізньої весни.

Як і раніше, широко розповсюджений на Україні капусняк (капуста). Капусняк з пшоном тепер готують з м'ясом, переважно жирною свининою, часом забілюють сметаною, засмажують салом з цибулею.

---

[25] Советское крестьянство, с. 512.

Значно різноманітнішими стали овочеві супи. Одним з них є розсольник з солоними огірками, який не мав раніше великого поширення на Україні. Розсольник готують на м'ясній юшці з картоплею, морквою і солоними огірками. Часто одним з компонентів бувають яловичі або свинячі нирки. Цікаво, що до суто овочевої основи розсольника в різних районах додають різні крупи або бобові.

Збільшився асортимент страв з картоплі завдяки новим можливостям по використанню жирових, м'ясних складників. Поряд з традиційними вареною картоплею, дерунами, картоплянками у повсякденний вжиток ввійшла картопля тушкована з м'ясом, смажена на салі тощо.

Все частіше вживаються овочеві салати. Квашена капуста з олією, солоні й свіжі огірки і досі відіграють велику роль у харчуванні. Не меншого значення набули свіжі й солоні помідори. Часто для салатів використовують куповані консервовані овочі, а також соуси і приправи. Розширилося споживання салатів із свіжої городини: помідорів, редиски, салату, капусти, огірків, цибулі тощо. Одним з найпопулярніших овочевих салатів можна назвати вінегрет, основними продуктами якого є варені картопля, квасоля, буряк, морква, сирі квашена капуста, солоні огірки, цибуля, дрібно посічені й политі олією. Вінегрет не став винятково святковою стравою, незважаючи на складність приготування, і часто вживається як щоденна страва. Великого поширення в останні роки набув овочевий салат з вареним м'ясом або ковбасою і майонезом. Виготовлення таких страв потребує значного часу, тому можливе лише в наш час, коли жінка-господиня має в своєму розпорядженні газову або електричну плитку, використовує малу кухонну механізацію.

Розширення географічних кордонів вирощування деяких овочів збільшило можливості для вживання у їжу помідорів і синіх баклажан, болгарського перцю і кабачків.

Зросло вживання фруктів і ягід як свіжих, так і в консервованому вигляді. Зовсім новим явищем в селянському побуті є приготування варення, повидла, компотів, соків тощо, значно більше виготовляють наливок з ягід. Як і раніше, у діжках квасять фрукти, здебіль-

шого яблука, заготовляють на зиму сушені яблука, груші, сливи, вишні, малину, чорницю, а також зберігають у свіжому вигляді калину й журавлину.

Як і колись, у лісових районах заготовляють гриби, які сушать, солять і маринують. Нововведенням є маринування грибів у банках з оцтом. Охоче вживають смажені і варені гриби.

Більшої поживності набула їжа в наш час особливо завдяки все ширшому вживанню м'яса, риби і молочних продуктів. На молоці тепер часто варять каву і какао, які раніше були привілеєм лише панського столу. Щодня на столі сільського трудівника вершкове масло. Споживання риби у 1973 р. порівняно з 1940 р. становило 912% [26]. Страви, які раніше готувалися лише на свято, тепер стали щоденними: тушковане і смажене м'ясо з різними гарнірами, соусами і підливами, яешня з салом. Часто тепер готують пироги, вареники і голубці з м'ясною начинкою. Страви з січеного м'яса, які раніше були майже недоступні за складністю виготовлення, тепер, завдяки малій кухонній механізації, стали одними з найпоширеніших. Слід відзначити, що в сільській місцевості менше купують м'ясо, більше — ковбасні вироби. Хоча споживання м'яса в цілому зросло, але відбулося це за рахунок особистого підсобного господарства. М'ясо й сало забитої худоби солять, заготовляють на запас, а також консервують. Певну допомогу у консервуванні домашніх продуктів, зокрема м'яса, надають колгоспникам кооперативні підприємства. Так, у с. Мошурів Тальнівського р-ну Черкаської обл. працює консервний завод, на який колгоспники здають м'ясну продукцію, одержуючи готові консерви (лише в тій кількості, яка необхідна для харчування сім'ї, решту колгосп реалізує). Таким чином, колгоспники села протягом року забезпечені м'ясними консервами [27].

Колгоспники, робітники радгоспів, сільська інтелігенція значною мірою можуть задовольняти дедалі зростаючі потреби у різноманітних продуктах харчової промисловості. Незрівнянно підвищилося споживання цукру, чаю, кави, какао, кондитерских виробів. Порівняно

[26] Українська РСР у цифрах в 1973 році, с. 155.
[27] З експедиційних матеріалів 1973 р.

з 1940 р. продаж чаю в УРСР у 1975 р. зріс майже у 10 разів[28]. Цукор став постійним харчовим продуктом, споживання якого у 1975 р. збільшилось майже у 12 разів порівняно з тим же 1940 р.[29] Селянська сім'я з 4—6 осіб в середньому споживає щоденно від 100 до 400 г цукру[30].

В процесі ліквідації культурно-побутових відмінностей між містом і селом завдяки підвищенню матеріального й культурно-освітнього рівня трудівників радянського села, збільшенню міграцій сільського населення в міста[31] впроваджуються в побут кращі страви з кухонь інших народів.

Поширюються і стають улюбленими на Україні російські пельмені, які були запозичені росіянами з татарської й башкирської народної кухні[32]; угорський гуляш; грузинський суп-харчо; плов і шашлик, відомі серед народів Кавказу і Середньої Азії тощо.

Такий значний вплив на українську кухню кулінарії інших народів став можливим лише завдяки невпинному процесу наближення села до міста і зростанню сітки підприємств харчової промисловості на селі. Партія виявляє постійне піклування про поліпшення побуту трудящих. Вересневий (1975 р.) Пленум ЦК Компартії України постановив: «Поліпшити організацію громадського харчування на виробництві, особливо для робітників, зайнятих на підземних роботах, у гарячих цехах, на будівельних майданчиках, у нічних змінах, працівників тваринницьких ферм, а також студентів і учнів»[33].

У 1940 р. в сільській місцевості республіки діяло лише 5913 підприємств громадського харчування, а в 1972 р. таких підприємств стало вже 16 023[34]. Голова Ради Міністрів Української РСР О. П. Ляшко у доповіді на вересневому Пленумі ЦК Компартії України відзначив: «У повсякденне життя радянських людей дедалі ширше входить громадське харчування. Тепер йо-

---

[28] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 422.
[29] Там же.
[30] З експедиційних матеріалів 1973 р.
[31] Современные этнические процессы в СССР, с. 141.
[32] Там же, с. 244.
[33] Комуніст України, 1975, № 10, с. 9.
[34] Народне господарство Української РСР у 1972 році, с. 484.

го послугами в республіці користуються 18 мільйонів чоловік — на 6 мільйонів більше, ніж у 1970 році. ...Забезпеченість посадочними місцями в системі громадського харчування на промислових підприємствах зросла в півтора рази, в загальноосвітніх школах — у два рази, у вузах і технікумах — на третину і досягла 82—84 процентів»[35]. Завдяки цим підприємствам стало можливим швидке розповсюдження і не лише на території України універсальних м'ясних страв (котлети, шніцель, біфштекс, битки, шашлик, гуляш), а також традиційних українських (печеня, тушковане м'ясо, свинина з чорносливом, борщ з м'ясом тощо). Можна відзначити, що хазяйки, переймаючи нову страву, завжди намагаються пристосувати її до традиційних смаків своєї сім'ї, часом перейменовуючи її. Наприклад, угорський «гуляш» дістав на Житомирщині влучну назву «кришаночка», в якій розкриваються основи способу приготування — кришене м'ясо[36].

* * *

Як і раніше, харчування сільського трудівника залежить від трудового режиму. У зв'язку з великими перетвореннями в галузі сільського виробництва, скороченням робочого дня режим харчування значно поліпшився, воно стало раціональнішим. Три- чотириразове харчування є обов'язковим в кожній сім'ї. Крім того, сніданок і вечеря відбуваються тепер відповідно не вдосвіта і не після заходу сонця, а в зручний для сім'ї час, тобто з 7—8-ї години ранку (перед початком робочого дня) і відповідно о 6—7-й годині вечора (після завершення робочого дня). В гарячі дні весняної сівби і збирання врожаю, коли дорога кожна хвилина робочого часу, повсюдно по Україні в колгоспах і радгоспах працюють їдальні для механізаторів, де готують гарячі обіди з трьох страв. У деяких селах радгоспна їдальня працює протягом дня, готуючи і сніданок, і вечерю для механізаторів.

Із поступовою перемогою атеїзму в побуті, зникненням церковних заборон (постів) особливо відчутним

[35] Комуніст України, 1975, № 10, с. 21.

[36] *Шевченко Л.* Громадське харчування та його роль у боротьбі за новий побут.— В кн.: Комунізм і побут. К., 1963, с. 134.

стало поліпшення харчування взагалі, а дитячого зокрема. Великою мірою цьому сприяла і мережа дитячих дошкільних закладів, збільшення кількості шкільних їдалень, поширення позаміських, а також шкільних, колгоспних піонерських таборів відпочинку. В сільській місцевості республіки кількість дитячих садків та ясел-садків з 1940 по 1975 р. збільшилась з 958 до 8760, а кількість дітей в них відповідно з 25,4 тис. до 414 тис.[37] Кількість дітей шкільного віку, оздоровлених лише у позаміських піонерських таборах за 10 років (1965—1975), зросла майже у 1,5 раза[38]. Цілком зрозуміло, що в умовах чіткого медичного контролю дитяче харчування в таких закладах є найбільш раціональним.

* * *

Завдяки державним і кооперативним підприємствам громадського харчування, проникненню в домашнє господарство малої механізації під впливом міста в побут сільських трудівників дедалі активніше входять нові страви. Однак великою мірою їжа зберігає свої традиційні риси. Цьому сприяють прихильність до певних страв, смаки, сформовані у певних соціально-побутових умовах. Запозичуються народною кухнею лише ті нові страви, що узгоджуються з традиційними смаками, часто трансформуючись. У даному випадку смак виступає не лише як одне з відчуттів людини, а як поняття соціально-побутове, виховане з дитинства в самому тісному зв'язку з характером господарської діяльності і рівнем розвитку продуктивних сил. Прихильність до традиційної їжі в селі є більш помітною, ніж у місті, де менше дотримуються звичаїв. Збереженню старих традиційних видів їжі і способів приготування сприяє й те, що молоді господарі здебільшого працюють на виробництві, приготуванням їжі займаються переважно представники старшого покоління, які є більш стійкими носіями традицій. Експедиційні матеріали свідчать, що саме в молодих родинах, які живуть окремо від батьків, найчастіше зустрічаються нові страви як почерпнуті з кулінарної літератури, так і запозичені від під-

---

[37] Народне господарство Української РСР у 1975 році, с. 462.
[38] Там же.

приємств громадського харчування або родичів і знайомих з міста.

Досить часто також виникають страви, які є традиційними, але виготовлені з нових продуктів. Наприклад, якщо раніше бабку робили з пшона або домашньої локшини з яйцями, то тепер її випікають і з купованих макаронних виробів, і з манної крупи, і з рису тощо.

Але оскільки всяка, навіть найбільш стійка, традиція не може існувати поза умовами суспільного розвитку, то із зміною розвитку продуктивних сил, частково напрямку господарської діяльності, з розширенням культурних потреб трудящих села, відбуваються зрушення і у сфері традиційної їжі. Трансформуються і смаки, прихильність до певних видів їжі. Можна виділити деякі тенденції розвитку харчування у сучасному селі. Це — вирівнювання рівнів споживання і різних соціальних груп радянського села[39] на основі усуспільнення сфери задоволення попитів населення, тобто розширення ролі громадського харчування і централізованої торгівлі харчовими продуктами. Із зростанням добробуту трудящих села (особливо відчутним у переобладнанні печей, плит і впровадженні малої механізації в сільську кухню) під впливом міста відбуваються якісні зміни у харчуванні: підвищення калорійності і раціональності, різноманітності асортименту страв, зростання культури харчування.

Відбувається процес не лише підвищення життєвого рівня трудящих села, а й інтернаціоналізації їх побуту, яка проявляєтся в появі нових страв як міського походження, так і запозичених із кухні інших національностей. Розвиваючи і пристосовуючи традиції до нових соціально-економічних умов, радянські люди здійснюють розвиток матеріальної культури, зокрема в галузі харчування, в напрямку основної, вирішальної тенденції — зближення культур братніх народів Радянського Союзу.

Їжа в сучасних святах і обрядах

В умовах соціалістичного суспільства якісно змінився характер і зміст свят. Виникли і виникають, стають традиційними нові загальнодержавні революційні й трудові

[39] Современные этнические процессы в СССР, с. 240.

свята, переосмислюються і наповнюються сучасним звучанням кращі з старих традицій, звичаїв та обрядів, дедалі зміцнюється інтернаціональний характер сучасних свят та обрядів.

Розглядаючи роль їжі в сучасних святах та обрядах, будемо дотримуватись усталеної схеми: загальнодержавні революційні, трудові, календарно-побутові та сімейно-громадські свята [40].

* * *

Свято Великого Жовтня народилося разом з перемогою Великої Жовтневої соціалістичної революції і стало святом не лише трудящих нашої багатонаціональної батьківщини, а й пролетарів усіх країн. Ритуал святкування Великого Жовтня насамперед включає ті невід'ємні урочисті елементи, які стали вже традицією всенародного свята, а саме: масові демонстрації і мітинги трудящих, урочисті збори на підприємствах і в установах, військові паради, салюти. Атрибутами свята стали символи революції і Радянської держави — червоні знамена, транспаранти з святковими гаслами, портрети вождів Комуністичної партії. В деяких селах на Україні, де до Жовтневих свят приурочують свято врожаю, революційна символіка поповнюється таким традиційним елементом, як хліб-сіль.

День народження першої в світі Країни Рад став масовим святом трудящих міста і села, яке відзначається у кожній радянській сім'ї. І кращі народні традиції гостинності знайшли тут своє втілення. У сучасному українському селі готуються до свята Великого Жовтня дуже ретельно. За традицією, цей день не обходиться без святкового столу. Все краще, що є серед продовольчих запасів, виставляється для гостей. Тут і традиційні холодні й гарячі страви, які раніше за відсутністю м'яса готувалися лише на різдво і на великдень: холодець, сало з хріном, ковбаси, печеня, капуста, і нові страви: м'ясні й овочеві салати, вінегрет, котлети тощо. Кожна господиня (особливо це стосується молодих) прагне виставити не лише відомі й поширені страви, а й наблизити свій стіл до міського. Готують страви

[40] Свята та обряди Радянської України. К., 1971, с. 27.

за сучасними рецептами з різноманітних журналів і кулінарних книг не лише української кухні, а й інших народів; сервіровка столу також переважно відповідає міським нормам. Давно вже забули той час, коли всі гості й господарі їли із спільних мисок, користуючись лише ложками, пили з однієї чарки.

Сімейні обіди і гостини стали такими ж невід'ємними елементами і міжнародного свята трударів всього світу — Першого травня. Вони принципово не відрізняються ні складом їжі, ні порядком страв від подібних при святкуванні Жовтневого свята.

Свято міжнародної солідарності трудящих ще до революції втілилося в одну з найпоширеніших форм — маївки, які відбувалися просто неба у лісі чи на березі річки. В наш час маївки перетворились на святкові гуляння. Так, трудящі Чорнобильського району щороку 2 травня по традиції збираються на маївку в сусідній Лелівський ліс, який є зоною відпочинку. Маївка цілком і повністю присвячена народному гулянню, одним з неодмінних елементів якого є колективні обіди. До цього дня готуються не лише хазяйки, а й підприємства громадського харчування.

Широко відзначають трудящі села Міжнародний жіночий день. І поруч з урочистим чествуванням жінки-трудівниці, жінки-матері відбуваються вечори відпочинку, концерти.

Свято Перемоги стало одним з найбільш хвилюючих державних свят. Відмічаючи одну з величніших перемог Країни Рад, наш народ водночас вшановує пам'ять полеглих в ім'я цієї перемоги. У цей день, крім урочистих зборів, відбуваються і траурні мітинги біля пам'ятників героям Великої Вітчизняної війни, біля братських могил на кладовищі. Завершуються такі мітинги громадськими поминками, на які сходиться все село. Громадський обід роблять у складчину. В деяких же селах (ст. Бабани Уманського р-ну, с. Романівка Тальнівського р-ну Черкаської обл.) виділяють для цього дня куховарок, які готують традиційні поминальні (капусту, кисіль тощо) та інші страви. Певну кількість продуктів виділяє і колгосп.

* * *

З трудових свят найбільш значним у житті трудівників села є свято врожаю, яке виникло на грунті традиційних обжинків. Ще подекуди в народі зберігається й ця остання назва свята.

Якщо в старих обжинкових обрядах дуже чітко звучить прагнення умилостивити природу, віра в майбутній добробут після тяжкої безкінечної праці землероба, то сучасне радянське свято врожаю вносить в них нові, оптимістичні мотиви. Свято врожаю завжди підводить підсумки сільськогосподарського року. Мітинги і виставки досягнень трудівників села, концерти колективів художньої самодіяльності і театралізовані вистави з обжинковим вінком всюди супроводжують це свято. Але одним з найважливіших символів свята поруч із обжинковим вінком є хліб, випечений із зерна нового врожаю. Зростання матеріального добробуту трудового селянства, піднесення культурного рівня впевнено витісняють з свідомості людей пережитки древніх вірувань і забобонів. Прославлення хліборобської праці, впевненість у завтрашньому дні втілюється у традиційний перший хліб і обжинковий вінок. Це досить яскраво виражається у нових за змістом радянських обжинкових піснях:

А наші віночки
З золота колосся,
Щоб нам у колгоспі
Заможно жилося

(с. Княгинин Кам'янець-Подільського р-ну Хмельницької обл. [41]*, колгосп ім. Т. Г. Шевченка Ярмолинецького р-ну Хмельницької обл.)* [42].

* * *

Велика Жовтнева соціалістична революція поклала початок розвиткові календарних свят і обрядів на новому грунті. Радянські календарно-побутові свята й обряди, що виникали на основі кращих старих традицій, тісно переплітаючись з новими сучасними елементами, стають невід'ємною частиною сучасного побуту трудящих нашої країни.

[41] З експедиційних матеріалів 1972 р.

[42] *Круть Ю. З.* Вказ. праця, с. 121.

По-новому зустрічають Новий рік в українському радянському селі. Магія першого дня перетворюється на символ, який вільний від релігійного осадку і уособлює впевненість у майбутньому благополуччі. Переддень Нового року традиційно кінчається святковою «багатою» вечерею. Проте, якщо раніше ця вечеря була вузькосімейною, то тепер вона дедалі більше набирає громадських рис. Молодь і люди середнього віку нерідко віддають перевагу зустрічі Нового року в клубах і будинках культури, в своєму колективі, де, крім масових ігор і розваг, обов'язково влаштовується святковий стіл. Зустріч Нового року вдома знову ж таки не обмежується тісним колом сім'ї, а завжди відбувається з друзями і товаришами по роботі. Святковий новорічний стіл тепер надзвичайно різноманітний, склад страв наближається до міського.

В деяких районах, за традицією, величають друзів, знайомих, кращих трудівників села щедрівками, наповненими новим, соціалістичним змістом. Обряд щедрування тепер часто поєднується з посипанням. Щедрувальники, вітаючи з Новим роком, посипають господарів пшеницею, промовляючи традиційні і нові примовки.

Сійся-родися
Жито-пшениця,
Жито-пшениця,
Всяка пашниця... і т. ін.

та

Сієм, вієм, посіваєм,
З Новим роком Вас вітаєм!
Сієм зерном ваговитим
Добрим людям працьовитим!
Не з сівалок, а з долоні,
По долівці, по ослоні,
Сієм густо перехресним
На добробут людям чесним,
Примовляєм з кожним кроком:
З Новим щастям!
З Новим роком! [43]

Щедрувальників приймають гостинно, частують і наділяють калачами, паляницями, ковбасою та іншими продуктами. Звичай щедрування зберіг добру традицію вітати найбільш шанованих трударів села і наповнився новим, соціалістичним змістом.

---

[43] Свята та обряди Радянської України, с. 160.

10 7–1161

Ще існують в нашому побуті деякі шкідливі традиції, зокрема релігійні (різдвяні, великодні), роз'єднувальна роль яких особливо сильна. Подекуди досі зберігається звичай святкування різдва. Він побутує здебільшого в середовищі людей похилого віку. Для цього дня готується традиційні кутя й узвар, накривається святковий пісний стіл. Переважна більшість святкуючих відзначають різдво за звичкою, не надаючи йому колишнього релігійного змісту, але сам процес святкування грає реакційну роль у суспільному житті радянського села, певною мірою прив'язуючи святкуючих до церкви та церковної обрядовості, сприяючи збереженню релігійних пережитків.

Широко відзначають і в наші дні масляну (сирну) неділю. Тепер це свято в багатьох місцях носить назву свята зустрічі весни або проводів зими, чим підкреслюється його традиційний зміст. Якщо раніше це свято було останнім днем ситості перед великим постом і характеризувалося непомірним (по можливості) вживанням вареників і млинців, то тепер, із зникненням постів, необхідність подібного перенасичення втратила сенс, і сучасна масляна стала святом масових зимових ігор і розваг.

Такі свята літньо-осіннього сезону, як маковій, спас, поступово перестають побутувати і не відіграють значної ролі в житті сучасного села.

Однак не всі традиції переосмислюються в нових соціальних умовах радянського села і можуть бути свідомо використані в процесі комуністичного виховання трудящих. До традицій, історична доля яких вирішена соціалістичною перебудовою села і які мають в наш час лише негативне значення, належать суто релігійні свята, зокрема так звані «престольні празники». Сьогодні вони для більшості учасників уже не несуть релігійного змісту. Але церква спекулює на прагненні людей зміцнити сімейне коло та коло знайомств, прийняти гостей, використовуючи широкі можливості, що їх дає зростання добробуту трудящих. Відзначення подекуди престольних свят з обов'язковим щедрим пригощанням горілкою негативно відбивається на трудовому ритмі сучасного села, на станові громадської дисципліни, певною мірою підриває атеїстичні норми, втілені в новий побут села.

* * *

У сімейній обрядовості збереглося значно більше позитивних традиційних елементів, ніж у календарно-побутових святах, пов'язаних, зокрема, з обрядовою їжею.

Неухильне зростання культурного рівня села, духовне збагачення його трудівників створили передумови для виникнення нової, соціалістичної обрядовості, яка певною мірою грунтується на кращих високоморальних старих народних традиціях. Тут повністю можна пристати до думки Б. О. Рибакова: «Уявлення попередніх епох... можуть бути ослабленими, відсунутими на другий план, дещо трансформованими, але вони лишаються відчутними майже до наших днів. Заклинання може перетворитися в приказку, урочистий релігійний обряд — у дитячу хороводну гру, ритуальна учта — в новорічний келих вина, а первісний амулет-оберег збереже своє значення талісману на щастя»[44].

Соціальні функції обряду в цілому, і обрядової їжі як його елементу зокрема, не лишаються незмінними, а зі зміною соціально-економічних умов, з розвитком засобів масової комунікації або ж відмирають, або переосмислюються й трансформуються.

В сучасних умовах основним засобом передачі досвіду минулих поколінь є не традиція, а система масової комунікації. Відбувається активний процес утворення нових традицій, обрядів, які, відбираючи найбільш прогресивні елементи існуючих обрядів, витісняють їх пережиткові форми.

У весільному дійстві на Україні здавна існував ряд емоційних підрозділів, багато з яких збереглися до наших днів. Одними з найважливіших були і є випікання короваю і спільна весільна трапеза. Дедалі більшого значення в церемонії укладання шлюбу набуває урочиста реєстрація. І цілком справедливим було висловлення М. Т. Рильського, що «від сучасного весілля відпала церковна і в цілому релігійна частина»[45]. Натомість радянською (громадянською) весільною обрядовістю засвоюються кращі народні традиції, символи. Сим-

[44] *Рыбаков Б. А.* Языческое мировоззрение русского средневековья.— Вопросы истории, 1974, № 1, с. 4.

[45] *Рильський М.* Думи про наше село.— Колгоспне село, 1957, 17 грудня.

10*

вол єдності шлюбу і утворення сім'ї — коровай, хліб — тепер стає необхідним елементом урочистої реєстрації шлюбу. Так, у селах Коженики Білоцерківського р-ну Київської обл., Ст. Бабани Уманського р-ну Черкаської обл. молоді приходять до клубу, де їх зустрічають вже принесеним туди весільним короваєм [46], а у с. Слобода Яришівська на Вінниччині голова сільради зустрічає молодих з хлібом-сіллю на вишиваному рушнику [47]. Коровай кладуть на рушник поряд із громадянською атрибутикою — прапорцями СРСР та УРСР, документами про одруження тощо. Перше вітання — благословіння батьками молодих відбувається саме короваєм (або хлібом).

Традиція частувати присутніх короваєм при виході з кімнати урочистих подій подекуди збереглася на Черкащині, Полтавщині, Івано-Франківщині, Волині [48]. У с. Слобода Яришівська Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл. нанашки (весільні батьки) беруть з собою до клубу по парі калачів, перев'язаних червоними стрічками [49]. В с. Дударків Бориспільського р-ну Київської обл. коровай після урочистої реєстрації ділять на сцені клубу під час поздоровлення молодих [50].

У сільскій місцевості зберігся звичай обсипання молодих хлібним зерном, хмелем, цукерками, грішми, який тепер відбувається при виході молодих з приміщення після церемонії реєстрації шлюбу. Таке обсипання є певною мірою і частуванням дітей і молоді, присутніх на церемонії.

Слід зауважити, що народна символіка зберігає до наших днів здебільшого ті дії, які спрямовані на побажання добра, щастя, добробуту, продовження роду тощо, відкидаючи забобони і пережитки, пов'язані з вірою у недобрі сили. Як відомо, за традицією, короватицями мали бути обов'язково «парні», тобто одружені, щоб і новостворена сім'я не розпалася. Цього звичаю у весільній обрядовості нерідко дотримуються й досі. Однак тепер трапляються випадки запрошування в коровайниці навіть удів, якщо вони близькі родички або товаришки

[46] З експедиційних матеріалів 1973 р.
[47] Весілля, кн. 2. К., 1970, с. 263.
[48] *Здоровега Н. І.* Нариси народної весільної обрядовості на Україні. К., 1974, с. 147.
[49] Весілля, кн. 2, с. 264.
[50] Там же, с. 362.

матері когось із молодих (с. Чайківка Радомишльського р-ну Житомирської обл.). Одним з прикладів стійкості традицій в побуті трудящих села є відведення і в наш час великої ролі весіллю, весільному обіду. Так, у деяких районах навіть після реєстрації шлюбу молоді живуть окремо, поки не відгуляють весілля [51].

Із зростанням добробуту трудящих села стало можливим відзначати весілля як одне з найбільших свят, влаштовуючи багатий обід. Наприклад, у с. Дмитрушки Уманського р-ну Черкаської обл. готують на весілля традиційний борщ, холодець з півня, тушковану капусту з м'ясом або ковбасою, роблять «закуску» з картоплі й капусти, тушкованої з м'ясом і ковбасою, рідше готують затірку (локшину) до молока, фруктово-ягідний кисіль, вареники. Поряд з традиційними стравами, калорійність і смакові якості яких значно поліпшились, впевнено входять в побут і зовсім нові: котлети, м'ясні й овочеві салати, пироги з м'ясом, а також риба смажена, риба «холодяна» (холодець із риби), фарширована риба. Звичайні на весільному столі страви входять часом і в ритуал. Якщо раніше співали лише під час краяння короваю, то тепер у с. Слобода Яришівська дружки й дружби співають «під холодець». Старший дружба крає холодець, а молодь супроводжує цю дію традиційною піснею:

Крає дружбочка, крає,
Золотий ножик має
На золотім тарелі,
Ручки в нього, як папери,
Очі в нього, як терночок,
Брови в нього, як шнурочок,
Як би я такі мала,
Медом би ся вмивала,
Скоро би ся віддала [52].

Мотив приспіву збігається з мотивами пісень при поділі короваю на сучасному весіллі. Так, в с. Крупа Луцького р-ну Волинської обл. співають:

Дружко коровай крає,
Срібний ножик має,
Золотую тарілочку,
Обсилає родиночку [53].

---

[51] *Маланчук В. А.* Нове в культурі і побуті колгоспного селянства. К., 1970, с. 158.
[52] Весілля, кн. 2, с. 267—268.
[53] Там же, с. 349.

Крім традиційних квасу і вареної, на столі обов'язковими вже стали фруктові і мінеральні води, пиво.

Цікаво, що аж до наших днів збереглися у весільних піснях згадки про мед, які, очевидно, продовжують жити у пісенному фольклорі з тих давніх часів, коли напій з меду був звичайним явищем на весіллі:

Візьми, дружба, бардочку
Та вирубай кадочку,
Та принеси водиці
З холодної криниці,
Та принеси меду
З-під холодного леду

(с. Слобода Яришівська Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл.) [54].

Гей мід-вино се проливано,
Дедика честовано

(с. Рожнів Косівського р-ну Івано-Франківської обл.) [55].

Ой пропивці, братіки, пропивці,
Пропили сестрицю на горілці,
На солодкому медочку
У вишневому садочку

(с. Дударків Бориспільського р-ну Київської обл.) [56].

У середньому на весілля (за підрахунками самих селян) витрачається біля 60 кг м'яса, 20 кг риби, 2 відер капусти, 6—7 кг ковбаси (домашньої або купованої), 100—150 яєць, 20 банок консервованого горошку, 20 банок майонезу, центнер борошна, по 5 ящиків пива і фруктової води та ін.[57]

Чисельність страв, достаток оспівуються у подяці господарям при прощанні:

А це ж нам були калачі,
А це ж нам були пшеничні,
Ой устаньмо ми, підоймімося,
Господареві поклонімося,
Господареві, господиноньці,
Всій челядонці,
Ще й тим препишним кухарочкам,
За хлібопоставління,
За пивоприношення

54 Весілля, кн 2, с. 272.
55 Там же, с. 441.
56 Там же, с. 363.
57 З експедиційних матеріалів 1973 р.

Ще й за добрую волю,
Ще й за щасливу долю.
А це ж нам була печеня,
А це ж нам була перчена,
Ой устаньмо ми...
А це ж нам була горілка,
А це ж нам була наливка,
Ой устаньмо ми...

(с. Слобода Яришівська Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл.) [58].

Нового звучання набуває і традиційне весільне печиво: коровай, шишки, колачі, барила та ін. Однак древня символіка вже перестала тлумачитись, оскільки корені її давно забуті. Якщо раніше дарування тістової борони, куріня, праника, гребіня тощо батькам молодих були насичені магічним змістом (принесення достатку в господарство хлібороба), то зараз ці дійства перетворилися на веселу забаву ігрового характеру.

Змінилося і традиційне пісенне оформлення коровайного обряду. Поділ дружкою короваю у с. Руська Поляна на Черкащині супроводжується словами:

Ти зростав, короваю, під небом високим у полі,
Де мотори гули, а полегле врятовував серп,
У тобі наша радість, турботи, надії і болі,
А на скатерті ти, як державний на прапорі герб [59].

Символіка обрядового весільного печива майже повністю втрачає магічний зміст, вона з часом поступається місцем естетичній функції, значення якої зростає. Як пише дослідниця української весільної обрядовості Н. І. Здоровега, «коровай у наш час — це також символ єднання радянської родини, прикраса весільного столу, справжній мистецький витвір» [60]. Короваї, уквітчані барвінком, калиною, червоними стрічками, житнім колоссям, прикрашені ріжками, тістовими гільцями, теренками, шишечками й голубками, по праву займають почесне місце на весільному столі. Коровай у деяких місцях вже не призначають для розподілу під час обдаровування молодих, а лишають до кінця весілля як прикрасу столу, ділячи натомість калачі (с. Чайківка Радомишльського р-ну Житомирської обл.). В багатьох

[58] Весілля, кн. 2, с. 273.
[59] Свята та обряди Радянської України, с. 216.
[60] *Здоровега Н. І.* Цит. праця, с. 152.

сучасних варіантах весілля фігурують не один-два як того вимагав колись звичай, а декілька короваїв [61]. У старому волинському селі Крупа (Луцького р-ну) гості приходять із своїми уквітчаними короваями, меншими за головний (коровай молодої чи молодого), з галузкою, перев'язаною стрічкою [62]. Таким чином, помітне посилення художньо-естетичної функції короваю.

Хліб як символ достатку, добробуту, щасливого майбутнього продовжує відігравати основну роль і в обряді надання імені дитині. З хлібом гості перший раз відвідують породіллю з немовлям, хлібом або кондитерськими виробами з тіста обдаровують тепер акушерок.

У сучасному поховальному обряді на селі продовжує зберігати певну роль традиційне коливо. Здебільшого тепер його готують не з пшениці чи ячменю, а з білої булки, политої медовою ситою, рідше з рису. Виступаючи у давні часи в ролі жертовної каші, символізуючи необхідність продовження роду людського на землі, коливо тепер втрачає ці тлумачення. Не можна твердити, що в сучасному похоронному обряді вживання колива свідчить про збереження старих релігійних уявлень. І хоча древня символіка колива вже втрачена, поняття священності, пошани до цього елемента традиційної культури сприяє збереженню його в наш час. Порушення цієї традиції вважається неетичним. Подібні твердження можуть бути справедливими і щодо збереження традиції поминального обіду. Стійкість її можна засвідчити не лише обов'язковим вшануванням померлого на 9-й, 40-й та в день роковин, а й у сталості обідніх страв: борщ (капусняк), риба, кисіль, варена. Однією з причин такої стійкості атрибутів поховальних обрядів можна вважати те, що проведення їх майже завжди є привілеєм людей старшого покоління, які є найбільш стійкими носіями традицій.

Негативною рисою у відзначенні як сімейних, так і календарно-побутових, трудових і радянських свят слід вважати подекуди надмірне вживання алкогольних напоїв, що суперечить нормам соціалістичної моралі.

---

[61] Свята та обряди Радянської України, с. 221.
[62] Весілля, кн. 2, с. 340.

* * *

Зміни в соціально-економічному укладі села викликали перетворення старої і становлення нової обрядовості. Форма і зміст існуючих в наш час обрядів будуються на основі творчого переосмислення кращих традиційних і виникнення нових, загальнорадянських рис культури.

За словами Л. І. Брежнєва, «комуністична мораль по праву успадковує і розвиває гуманістичні норми моральності, вироблені людством» [63]. Тенденція скорочення традиційних обрядових форм поклала початок виділенню з них найбільш стійких, високоморальних ланок і органічному вростанню їх у нові сучасні обряди. Традиційні обрядові атрибути (наприклад, весільне печиво) стають суттєвою підтримкою новому змістові сучасних обрядів, дедалі впевненіше входять в загальнорадянські урочисті ритуали реєстрації шлюбу, надання імені дитині тощо.

Сучасні обряди і свята звільнені від національної обмеженості, вони «уніфікуються в процесі консолідації народу (злиття етнічних і етнографічних груп, зникнення залишків поділу племен) або інтеграції різнонаціонального населення кожної історико-культурної області» [64].

---

[63] *Брежнєв Л. І.* Ленінським курсом, т. 5. К., 1976, с. 47.
[64] *Ганцкая О. А.* Этнос и семья в СССР.— Советская этнография, 1974, № 3, с. 27.

ВИСНОВКИ

Дослідження розвитку їжі та харчування українського народу протягом останнього століття свідчить про ті величезні соціально-економічні й культурні зрушення, що їх викликали Велика Жовтнева соціалістична революція та соціалістична перебудова сільського господарства, про небачене в історії піднесення матеріального та культурного рівня життя трудящих. Українське село назавжди покінчило із злиднями та голодом завдяки соціалізмові, завдяки величезній організаторській роботі Комуністичної партії, завдяки союзові братніх народів нашої країни. Ліквідація експлуатації людини людиною, стрімкий розвиток продуктивних сил села, невпинне зростання добробуту колгоспного селянства, інтернаціоналізація всього суспільного життя, зокрема побуту, є тими вирішальними факторами, що визначають характер етнічного розвитку за нових, соціалістичних умов, характер змін у їжі та харчуванні радянських людей.

Вивчення кращих традицій народної кулінарії має велике господарське значення. Прагнучи урізноманітнювати продукцію сфери громадського харчування, робити її дедалі більш оригінальною і естетичною, радянські харчовики все частіше звертаються до того кращого, що створено трудящими масами, і збагачують давні традиції сучасною культурою кулінарної справи. Аналіз тенденцій розвитку народної їжі і харчування має також велике значення і з точки зору етнографічної науки.

Розглядаючи традиційну народну їжу не як засіб задоволення біологічних потреб, а як вияв соціальних відносин, як етноутворюючий чинник зокрема, можна зробити певні висновки. У сфері харчування, де традиції особливо стійко тримаються, відображаються особливості господарського побуту, пов'язані з характером природних умов, а також особливості звичаїв та вірувань як етносу в цілому, так і окремих груп його. Разом з тим, характеризуючи повсякденну їжу, не можна не помітити, що багато її рис властиві не тільки даному етносові, тобто українцям, а й ширшим етнокультурним регіонам, населення яких пов'язане і спільністю походження, і культурними контактами. Матеріали про характер та поширення найдавніших страв свідчать про спільність багатьох елементів культури й побуту українців, росіян, білорусів, а також народів Прибалтики, деяких народів угро-фінської мовної групи тощо. Особливості повсякденної їжі і пов'язані з ними вірування та обряди, характерні саме для українців як етносу, не настільки відрізняють їх від сусідів, щоб бути засобом протиставлення іншим етносам.

Більш істотними були особливості їжі і харчування, закріплені в релігійній обрядовості: вони крім інших соціальних аспектів релігійної обрядовості мали значення протиставлення православних іновірцям. Проте аналіз характеру їжі і харчування, пов'язаних з релігійною обрядовістю, і тут застерігає від надто поспішних висновків. У переважній більшості харчові обмеження і особливості порядку прийому їжі, специфіка продуктів харчування свідчать швидше не про переважання християнських обрядів і уявлень в народній свідомості, а про збереження решток давніх дохристиянських землеробських обрядів у новій формі, часто переосмисленій, подекуди вже й чисто естетичній, ігровій функції.

Нерідко використання окремих продуктів перебуває у прямій протилежності біблійним заборонам (наприклад, традиційне споживання крові тварин в українській народній кулінарії). Церква прагнула використати стародавні традиції в галузі їжі і харчування, надавши їм суто релігійного значення, однак символіка предметів харчування навіть у релігійних обрядах здебільшого виходить далеко за рамки релігії, залишаючись символікою давнього землеробського народу.

Як у святково-обрядовій, так і в буденній їжі визначне місце посідає символіка, пов'язана з ідеєю зміцнення сімейних, родинних, сусідсько-територіальних контактів. Проте за умов класового розшарування на селі пов'язані з їжею обряди, що первісно несли смислове навантаження етносоціальної спільності їх учасників, стають не лише неоднаковими у різних соціальних верств, а й символами соціальної нерівності. Демонстративне пригощання найбагатшими стравами в день паски служило для сільського багатія не засобом встановлення спільності з бідняками, а засобом ствердження своєї соціальної позиції, демонстрації своїх переваг над ними. Селянська біднота жила за умов вічного посту. Факти рішуче свідчать проти націоналістичних спроб ідеалізації побуту селянина: безпросвітні злидні більшості трудового селянства різко контрастували з достатком куркуля і в щоденному, і в святково-обрядовому харчуванні.

З перемогою колгоспного ладу сталися докорінні зміни в побуті трудового селянства. В новій, соціалістичній обрядовості їжа та харчування вже не відіграють такої важливої ролі, як у попередні епохи. У зв'язку з цим виникає питання, чи не відпадають символічна і естетична функції їжі в ході культурного розвитку села?

Наведені матеріали дають підставу вважати, що, незважаючи на зменшення питомої ваги їжі в новій обрядовості в цілому, традиції сімейного та товариського спільного застілля не зникають, а набувають нового соціального сенсу. Слід також сказати, що в ряді випадків треба рішуче підтримати окремі традиції, пов'язані з їжею. Так, інколи представники молодого покоління вже не знають традиційної поваги до хліба, не бережуть його решток, що викликає справедливе невдоволення у старших людей, і наші симпатії тут цілком на стороні старовинних «умовностей», проти ламки традиції. Для землеробського народу, який важкою працею здобував собі хліб, сам процес прийняття їжі природно супроводжувався урочистістю; в наших умовах їжа заробляється порівняно легше, але потреба боротися за традиційну повагу до хліба, властиву трудовому селянству, не зникла.

Нового змісту за умов комуністичного будівництва набули й етнічні відмінності в їжі і харчуванні. Навіть колишні харчові заборони, перетворившись на традицій-

ні смаки, не стають тепер на перешкоді спілкуванню різних народів. Пропонуючи в Ташкенті українцеві плов, а в Києві узбекові — борщ, радянські люди розцінюють це як прояв гостинності і поваги до народів братньої сім'ї.

Інтернаціоналізація побуту, посилення міських елементів у їжі і харчуванні трудящих села наповнює народні традиції новим змістом. Разом з тим існує необхідність боротися проти деяких шкідливих традицій, пов'язаних з великими витратами на застілля, надмірним вживанням алкогольних напоїв. Рішучу боротьбу ведуть трудящі проти решток релігійної обрядовості, що знаходять прояв, зокрема, у відзначенні різдва, паски, престольних свят тощо. Завдання науковців полягає в тому, щоб допомогти дбайливо відібрати кращі традиції, які б стверджували моральні норми й принципи, що зберігають своє значення в соціалістичному суспільстві.

ЗМІСТ

Академия наук Украинской ССР
Институт искусствоведения, фольклора и этнографии им. М. Ф. Рыльского

Лидия Федоровна Артюх

УКРАИНСКАЯ НАРОДНАЯ КУЛИНАРИЯ
(Историко-этнографическое исследование)
(На украинском языке)

Друкується за постановою вченої ради Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського АН УРСР

Редактор Н. М. Рожкова
Оформлення художника В. М. Флакса
Художній редактор М. М Халява
Технічний редактор Г. М. Терезюк
Коректори Л. П. Осьмушникова, Я. М. Зубко

Інформ. бланк № 1422

БФ 00341. Здано до набору 25.IV 1977 р. Підписано до друку 7.IX 1977 р. Формат 84×108/32. Папір друк. № 1. Умовн. друк. арк 8,19. Облік.-вид арк. 8,33. Тираж 10 000 прим. Вид. № 89. Зам. 7—1161. Ціна 65 коп.

Видавництво «Наукова думка», 252601, Київ-601, МСП, вул. Рєпіна, 3.

Виготовлено Нестеровською міською друкарнею Львівського облполіграфвидаву (м. Нестеров, вул. Горького, 8) з матриць Головного підприємства республіканського виробничого об'єднання «Поліграфкнига» Держкомвидаву УРСР (м. Київ, Довженка, 3), зам. 7111.